I D F GB E P

Reber

Manuale d’uso e manutenzione

Bedienungsanleitung und Wartung

Notice d’utilisation et Entretien

User’s Reference: Use and Maintenance

Manual de uso y manutención

Manual de utilização e manutenção

ART.: 9340 N - 9342 N (S-T-B-R) - 9344 N - 9346 N (F) - 9348 N (F)
9700 N (F) - 9701 N (F) - 9702 N (G-A-M) - 9703 N
9706 N (P) - 9707 N - 9708 N - 9704 N - 9705 N

CE

D.180902

I D F GB E P

Leggere attentamente prima dell’uso e conservare per tutta la durata dell’apparecchio

Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme lesen, und für späteren Gebrauch aufbewahren

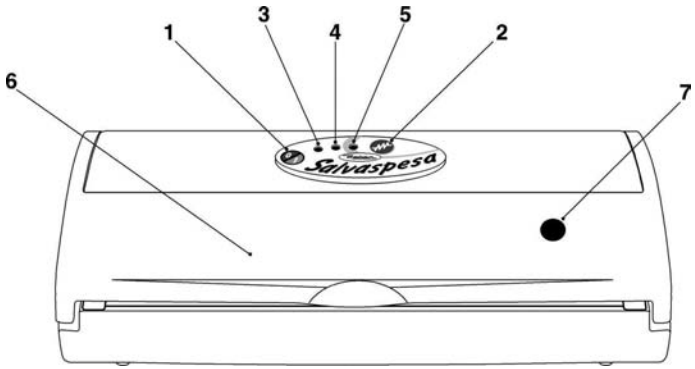
Lire attentivement la notice avant l’utilisation et garder la notice

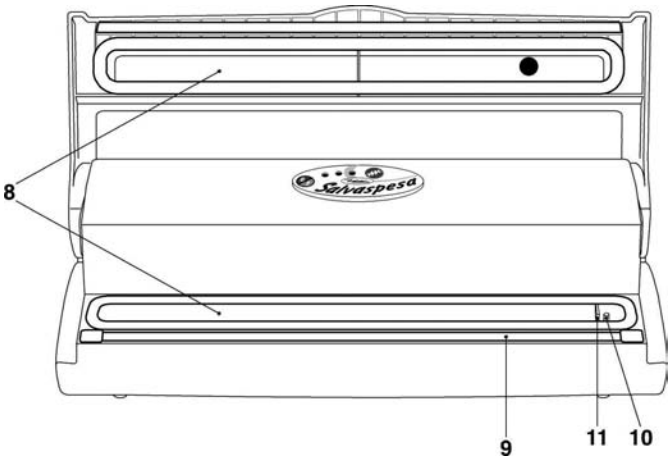
Read all instructions and save for future reference

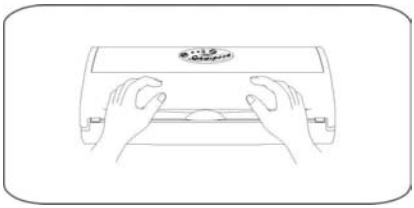
Leer atentamente las instrucciones antes del uso y guardarla

Leia as instruçoes antes de utilizar a máquina e guardar as instruções

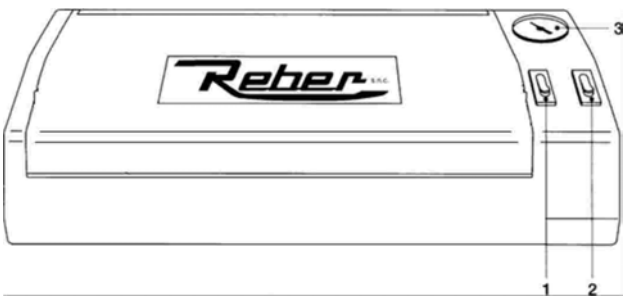
Linea: SALVASPESA
Cod. 9340 N – 9340 NAUS – 9340 NCSA – 9342 N (S-T-R-B) – 9346 N (F)
9348 N (F)

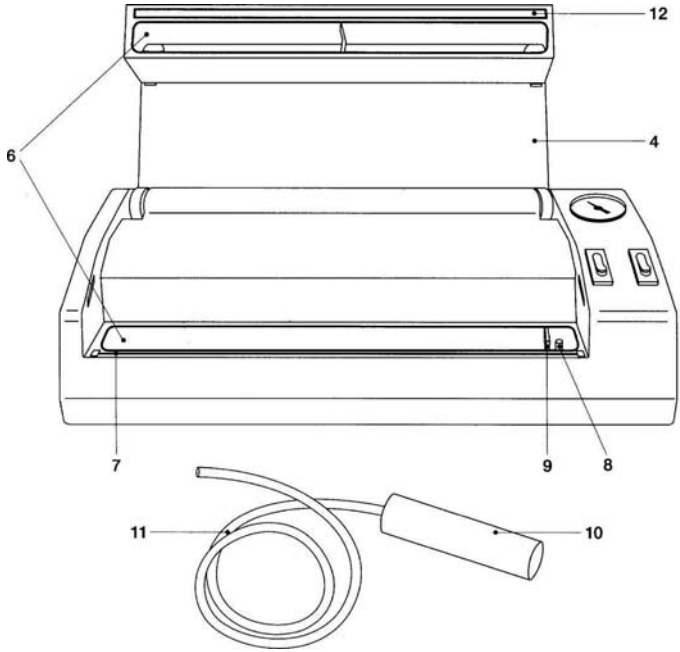




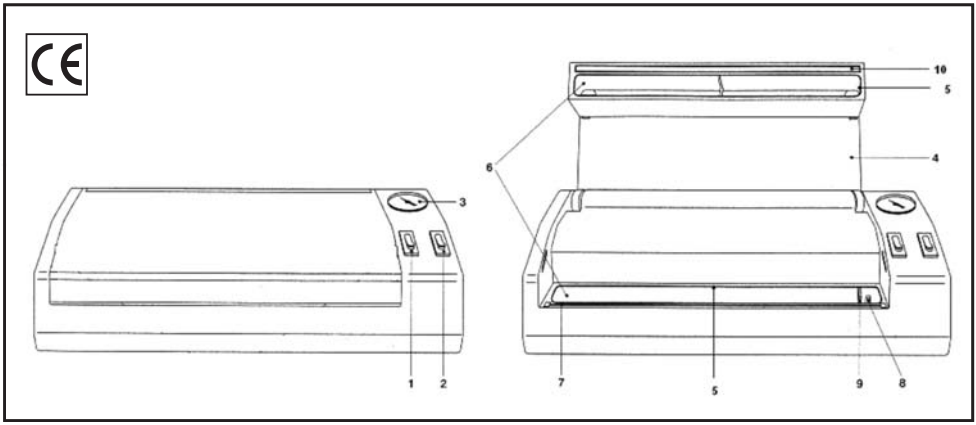


Linea: FAMILY
Cod. 9700 N (F- C – AUS –CAN-AME) – 9701 N (F- AUS – CAN - AME)
9703 N (S)

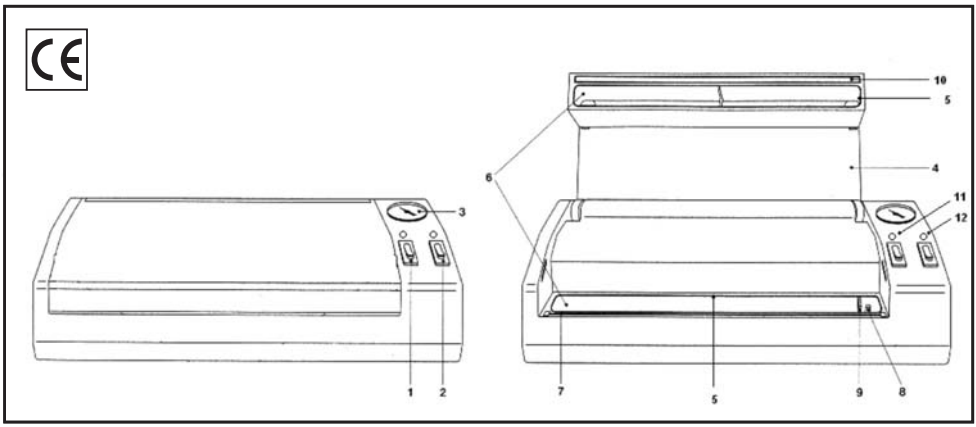




Linea: DE LUXE INOX
Cod. 9706 N – 9706 NP



Cod. 9707 N



Linea: JUNIOR
Cod. 9702 N (G-A-M)

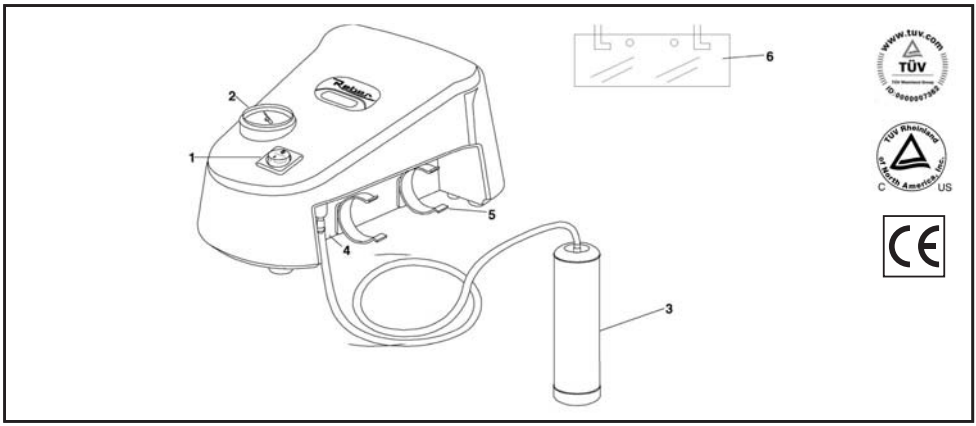


Fig. 1

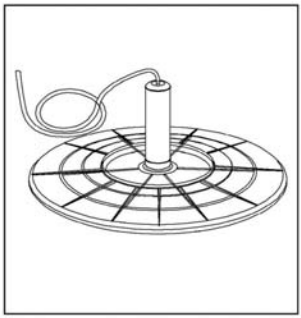


Fig. 2

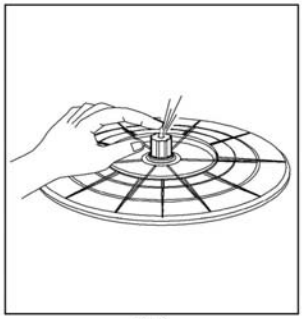


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

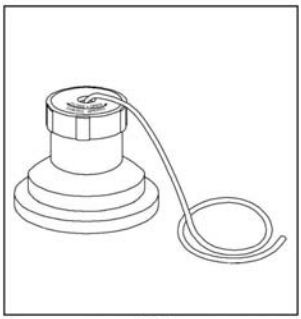


Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

I

Complimenti per aver acquistato una nuova macchina per sottovuoto Reber.
Le macchine per sottovuoto Reber utilizzano una nuova tecnologia che abbina le prestazioni di una macchina per sottovuoto professionale: livello del vuoto raggiungibile a -850 mbar, il funzionamento in continuo senza interruzioni per il raffreddamento e il controllo elettronico della potenza erogata alla barra saldante, a consumi elettrici ridotti in conformità alle ultime richieste normative riguardanti la performance in termini di consumi/durata della vita degli apparecchi elettrodomestici.
La tecnologia applicata permette al motore di erogare più potenza a fronte a consumi elettrici ridotti del 50% rispetto ad una normale macchina per sottovuoto in commercio e di controllare la quantità di calore erogato dalla barra saldante indipendentemente dalla tensione di rete per avere saldature sempre perfette.

Reber segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformita' del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.

Questo apparecchio non e' costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacita' fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumita'.

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE
Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.
Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non autorizzati preventivamente.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico, salvo ove espressamente indicato.

AVVERTENZE
- Prestare attenzione, durante il funzionamento della macchina, per la presenza di elementi riscaldati sulla barra saldante.
- Utilizzare sacchetti per conservazione di alimenti sottovuoto goffrati, dello stesso tipo di quelli in dotazione.
- Non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se la spina o il cavo spina sono bagnati.
- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di pulizia, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente.
- Il confezionamento sottovuoto non sostituisce gli altri procedimenti di conservazione, ma può essere utilizzato unitamente a questi.
- Gli alimenti deperibili necessitano comunque di refrigerazione o congelamento per evitarne il deterioramento; il confezionamento sottovuoto ne allunga il tempo di conservazione e ne favorisce l'intatto mantenimento delle qualità organolettiche.
- I prodotti preconfezionati devono essere in ogni caso consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione.
- Un livello più alto di vuoto indica una minore presenza di ossigeno, e quindi la possibilità di una migliore conservazione.
- I liquidi devono essere refrigerati prima di poter essere confezionati in buste sottovuoto, per impedirne la fuoriuscita o l'aspirazione nella camera del vuoto.
- I prodotti in polvere o in grani devono essere ricoperti con un tovagliolo prima di essere confezionati sottovuoto, per evitare che siano aspirati nella camera del vuoto, che ostruiscano la valvola o danneggino la pompa.
- Contenitori non idonei alla conservazione sottovuoto possono implodere per l'effetto della pressione dell'aria, causando danni e ferite; per la conservazione in congelatore utilizzare solo gli appositi vasi in vetro temperato per il freezer.

- La pompa del vuoto e il sistema di saldatura sono dotati di protezione termica; in caso di surriscaldamento la macchina si arresta automaticamente e potrà riprendere il lavoro dopo alcuni minuti.
- Le impostazioni per il funzionamento in automatico sono state realizzate al momento della fabbricazione per ottenere le migliori prestazioni dalla macchina, in termini di sicurezza e affidabilità. Se in casi particolari occorrono prestazioni diverse da quelle preimpostate occorrerà procedere in modalità manuale.
- Qualora non si attenda il tempo minimo richiesto tra il collegamento alla rete e l'inizio del ciclo di lavoro, occorre disinserire e reinserire la spina nella presa ed attendere il tempo minimo richiesto.
- Nell'utilizzo con i contenitori si raccomanda di prestare la massima attenzione al riscaldamento della barra saldante, per evitare bruciature.
- E' preferibile, nell'utilizzo con i contenitori, passare alla modalità manuale quando la lancetta del vuotometro raggiunge il limite della zona gialla.
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo di tipo HAR H05VV-E o comunque uguale a quello fornito in dotazione.
- La pratica e l'esperienza Vi consentiranno di ottenere dalla macchina i migliori risultati con ogni differente tipologia di alimenti.
-Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
-Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
-Livello acustico inferiore a 60 dBA.

INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

CONFEZIONARE SOTTOVUOTO: Significa estrarre l'aria da un contenitore o da una busta, per preservare il contenuto dagli effetti dannosi causati dall'ossigeno, come l'ossidazione o lo sviluppo di muffe e batteri. Tutti gli oggetti, a contatto con l'aria, subiscono delle alterazioni; queste alterazioni sono particolarmente evidenti negli alimenti. L'aria e l'umidità provocano nei generi alimentari lo sviluppo di muffe e microrganismi, la perdita di sapore e profumo, alterazioni nel colore. I sistemi di conservazione, come refrigerazione, surgelamento, essicazione, hanno lo scopo di attenuare e impedire queste alterazioni; il confezionamento sottovuoto, grazie all'estrazione dell'aria, allunga notevolmente il periodo di conservazione degli alimenti sia freschi che conservati. Per rendere efficace e mantenere nel tempo il sottovuoto, il contenitore e la busta devono essere correttamente sigillati.

CONSERVARE SOTTOVUOTO: La conservazione, soprattutto degli alimenti, avviene utilizzando particolari condizioni di umidità e di temperatura (ad esempio in dispensa, in frigorifero o in congelatore); il sottovuoto, in aggiunta ai normali metodi di conservazione, allunga notevolmente il tempo per il quali questi prodotti possono essere conservati. La conservazione sottovuoto consente inoltre di mantenere inalterati il sapore, il profumo, il colore, le qualità nutrizionali degli alimenti.

PERCHE' CONSERVARE SOTTOVUOTO?
PERCHE' SI RISPARMIA DENARO: Potrete acquistare prodotti in maggiore quantità e nei periodi più indicati, conservandoli freschi e intatti grazie al sottovuoto!
PERCHE' SI EVITANO GLI SPRECHI: Le porzioni di cibo in eccesso non andranno più sprecate, ma potranno essere conservate e utilizzate in seguito!
PERCHE' SI RISPARMIA TEMPO: Potrete cucinare le vostre pietanze con comodo, conservarle sottovuoto, e utilizzarle al momento più opportuno semplicemente riscaldandole!
PERCHE' E' PIU' IGIENICO: La conservazione sottovuoto impedisce lo sviluppo di muffe, batteri, microorganismi, e vi consente di utilizzare il frigorifero e il congelatore evitando i rischi di contaminazione tra gli alimenti e la dispersione di odori!
PERCHE' E' SEMPLICE: Con gli apparecchi Reber, tutti possono ottenere in casa un sottovuoto di qualità professionale, con l'apparecchio più adatto alle proprie esigenze, e una serie completa di accessori per qualsiasi tipo di conservazione. Sacchetti per sottovuoto a doppio strato, contenitori in policarbonato utilizzabili anche in forno a microonde e congelatore, e lavabili in lavastoviglie, coperchi universali rotondi e rettangolari utilizzabili con contenitori, ciotole, vasi e pentole di normale utilizzo in casa, coperchietti per vasi in vetro riutilizzabili!

AVVERTENZE
Il tempo di conservazione degli alimenti dipende in larga misura dalle condizioni iniziali dell'alimento stesso.
Il confezionamento sottovuoto non sostituisce gli altri sistemi di conservazione. Alimenti che richiedono opportune condizioni di temperatura devono essere conservati in frigorifero o congelatore anche se confezionati sottovuoto.
Tutti i prodotti preconfezionati devono comunque essere consumati prima della data di scadenza indicata sulla confezione.
Alcuni tipi di frutta e verdure devono essere sbucciati oppure scottati e surgelati prima del confezionamento sottovuoto.

Tempi di conservazione degli alimenti (in giorni)	**in condizioni normali**	**sottovuoto**
A temperatura ambiente (+20° / + 25° C)		
Pane	2	8
Biscotti secchi	120	360
Pasta secca / Riso	180	360
Frutta secca	120	360
Farina / The / Caffè	120	360
Refrigerati a +3° / +5° C		
Carne cruda	2 - 3	6 - 9
Pesce fresco	1 - 3	4 - 6
Salumi	4 - 6	20 - 25
Formaggi morbidi	5 - 7	14 - 20
Formaggi duri e stagionati	15 - 20	30 - 60
Parmigiano / Grana Padano	20	60
Verdure crude	1 – 5	7 - 20
Frutta fresca	5 - 10	14 - 20
Passati di verdure / Minestrone	2 – 3	8 - 15
Paste / Risotti / Lasagne	2 – 3	6 - 10
Carne cotta	3 - 5	10 - 15
Dolci farciti con creme o frutta	2 - 3	6 - 10
Altri dolci	5	20
Congelati a -18° / -20° C		
Carne	120	480
Pesce	90	360
Frutta e verdura	300	720

ATTENZIONE
I tempi di conservazione sono indicativi e dipendono dalle condizioni originali dei prodotti e dalle modalità di preparazione. Gli alimenti preconfezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione.

Linea SALVASPESA

LED visualizzazione livello di vuoto.
Barra saldante cm. 32 (per sacchetti cm.30).
Funzionamento continuo.
Vano avvolgicavo.
Presa d'aria per attacco contenitori.
Potenza massima assorbita: 250 W.
Livello massimo di vuoto: -830 mbar.
Capacità di aspirazione: 16 lt./min.
Inclusi nella confezione:
20 sacchetti cm. 20x30 (6722 A)

Cod. 9340 N - 9340 NAUS - 9340 NCSA - 9342 N (S-T-R-B)
APPARECCHIO PER SOTTOVUOTO SALVASPESA

Cod. 9346 N (F) - 9348 N (F) - 9344 N
APPARECCHIO PER SOTTOVUOTO SALVASPESA PLUS

Legenda salvaspesa
1. Interruttore di avviamento pompa del vuoto;
2. Interruttore di saldatura;
3. Led Giallo Funzionamento Pompa;
4. Led Verde Sottovuoto
5. Led Rosso livello di Vuoto
6. Coperchio;
7. Valvola Apertura coperchio;
8. Camera del vuoto;
9. Barra saldante;
10. Presa di aspirazione dell'aria;
11. Guida;

MANUALE D'USO
- Inserendo il cavo spina di alimentazione in una presa di corrente corrispondente al voltaggio previsto, l'apparecchio è in tensione e pronto per il funzionamento.
- Premendo l'interruttore (1.) si avvia la pompa del vuoto iniziando l'aspirazione dell'aria; premendo nuovamente l'interruttore la macchina interrompe il suo funzionamento.
- L'apparecchio iniziera' automaticamente il ciclo di saldatura una volta raggiunto il livello di vuoto preimpostato, e' comunque possibile in qualsiasi momento iniziare il ciclo di saldatura premendo l'interruttore (2.), la macchina interromperà automaticamente il proprio funzionamento dopo un intervallo di tempo programmato, oppure quando si preme l'interruttore di avviamento.
- Il Led Verde (4) ha anche la funzione di contatore per il tempo di saldatura, durante tale operazione il Led si spegnerà e si riaccenderà per tante volte quante sono le unità di potenza di saldatura impostate.
- L'accensione del Led rosso indica un sufficiente livello di vuoto raggiunto, è comunque possibile ritardare la saldatura passando in funzionamento manuale per ottenere un livello di vuoto maggiore; tale operazione non danneggia in alcun modo la macchina.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

TEMPO DI SALDATURA
- Inserire la spina nella presa di corrente
- Premere e mantenere premuto il pulsante di saldatura
- Premere e mantenere premuto il pulsante avviamento pompa
- Attendere almeno 2 secondi per entrare in modalità programmazione
- Premere e rilasciare il pulsante di avviamento pompa tante volte quanti sono le unità di potenza che si vogliono impostare per la saldatura (ogni impulso del pulsante verde corrisponde a 1 unità di potenza di saldatura - ad ogni impulso si accende il LED verde)
- Rilasciare i pulsanti.

Il tempo di saldatura normale e' di 7 unità di potenza.
ATTENZIONE!! Non impostare piu' di 9 unità di potenza, il teflon di protezione brucia oltre tale soglia.

PER REIMPOSTARE I VALORI INIZIALI DI FABBRICAZIONE:
Premere e mantenere premuti i due pulsanti.
Inserire la spina nella presa di corrente.
PER PASSARE DA FUNZIONAMENTO AUTOMATICO A MANUALE:
- Macchina non connessa alla rete elettrica
- Premere e tenere premuto il pulsante di marcia
- Inserire la spina nella presa di rete
- Attendere l'accensione del led verde

PER PASSARE DA FUNZIONAMENTO MANUALE AD AUTOMATICO:
- Macchina non connessa alla rete elettrica
- Premere e tenere premuto il pulsante di saldatura
- Inserire la spina nella presa di rete
- Attendere l'accensione del led verde

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN SACCHETTO

- Inserire il prodotto da conservare in un sacchetto adatto alla conservazione di alimenti sottovuoto, lasciando almeno 3 cm. di spazio libero dall'apertura del sacchetto;
- Sollevare il coperchio della macchina (6.) e appoggiare il sacchetto ben disteso sulla barra saldante (9.), alla sinistra della guida (11.), avendo cura di inserire il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto (8.). (figura 1)
- Inserire il cavo spina in una presa di corrente, avviare la pompa del vuoto premendo l'interruttore (1.) ed esercitare una leggera pressione con le mani sul coperchio (6.) per creare una prima depressione nella camera del vuoto; non e' necessario premere fino al termine dell'operazione, ma solo fino a che il sacchetto comincia ad aderire al prodotto.
- Una volta raggiunto il livello di vuoto desiderato, l'apparecchio iniziera' automaticamente il ciclo di saldatura una volta raggiunto il livello di vuoto preimpostato, e' comunque possibile in qualsiasi momento iniziare il ciclo di saldatura premendo l'interruttore (2.).
- Al termine dell'operazione di saldatura la macchina si arresta;

Cod. 9340 N – 9340 NAUS – 9340 NCSA– 9342 N (S-T-R-B) spingere lateralmente la valvola di apertura del coperchio (7.) per sollevare il coperchio e rimuovere il sacchetto.
Cod. 9346 N (F) – 9348 N (F) il coperchio si apre automaticamente.

- Prima di riporre il sacchetto per la conservazione è opportuno verificare la buona qualità della saldatura, ovvero l'assenza di grinze o impurità che possano permettere il passaggio dell'aria. (figura 4)

IL LIVELLO DEL VUOTO

L'Apparecchio per Sottovuoto " Salvaspesa " e' provvisto di un sensore di vuoto installato sulla scheda elettronica che indica, mediante l'accensione del led Rosso (5.), il raggiungimento di un livello di vuoto variabile tra -680mbar e –750 mbar secondo la forma di quanto contenuto nel sacchetto, e' comunque possibile ritardare l'inizio dell'operazione di saldatura per ottenere un livello di vuoto maggiore, cio' non danneggera' in alcun caso la macchina. Il livello di vuoto raggiungibile dalla macchina è comunque condizionato dalla qualità e dalla forma degli alimenti (o degli oggetti) inseriti nel sacchetto; ad esempio, un materiale di struttura rigida può causare la presenza di residui di aria non eliminabili ma rilevati dal vuotometro che non raggiungerà il livello massimo. All'opposto vi sono alimenti (pesce, pomodori, ecc.) che al loro interno contengono liquidi che in caso di compressione fuoriescono e possono venire aspirati causando danni alla macchina, e alimenti che per la loro scarsa consistenza possono venire schiacciati o danneggiati da un livello di vuoto eccessivo; per tali alimenti si consiglia di verificare il livello di aderenza del sacchetto e di procedere alla saldatura prima dell'eventuale schiacciamento.

Linea: FAMILY

Vuotometro professionale.
Barra saldante cm.32 (per sacchetti cm.30).
Funzionamento continuo.
Elettrovalvola apertura coperchio.
Vano avvolgicavo.
Presa d'aria per attacco contenitori.
Potenza massima assorbita: 300 W.
Livello massimo di vuoto: -830 mbar.
Capacità di aspirazione: 16 lt./min.
Inclusi nella confezione:
Attacco per contenitori (6727 A)
20 sacchetti cm. 20x30 (6722 A)

Cod. 9700 N (F) – 9701 N (F)

Legenda Family

1. Interruttore di avviamento pompa del vuoto;
2. Interruttore di saldatura;
3. Vuotometro;
4. Coperchio;
6. Camera del vuoto;
7. Barra saldante;
8. Presa di aspirazione dell'aria;
9. Guida;
10. Attacco per Contenitori;
11. Tubetto;
12. Premibarra

MANUALE D'USO

- Inserendo il cavo spina di alimentazione in una presa di corrente corrispondente al voltaggio previsto, l'apparecchio è in tensione e pronto per il funzionamento.

Cod. 9700 N (F) FAMILY - Cod. 9701 N (F) FAMILY DE LUXE AUTOMATICA

Premendo l'interruttore di avviamento (1.) la macchina inizia il ciclo di funzionamento automatico; realizzerà il vuoto nel sacchetto o nel contenitore, e quindi la saldatura, senza nessuna altro intervento dell'operatore. Al termine del ciclo la macchina si arresta automaticamente.

- Per il funzionamento automatico la macchina è dotata di uno strumento di misura del vuoto che comanda l'inizio della saldatura al raggiungimento di una depressione di circa –700 mbar.
- E' inoltre possibile far funzionare la macchina in modo manuale, effettuando la saldatura in anticipo rispetto alla regolazione della macchina (ad esempio per evitare lo schiacciamento del prodotto all'interno del sacchetto), o prolungando il funzionamento della pompa per il vuoto per ottenere un livello di vuoto ancora maggiore.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

TEMPO DI SALDATURA

- Inserire la spina nella presa di corrente
- Premere e mantenere premuto il pulsante di saldatura (ROSSO)
- Attendere 5 secondi per entrare in modalità programmazione
- Premere e rilasciare il pulsante di avviamento (VERDE) tante volte quanti sono le unità di potenza che si vogliono impostare per la saldatura (ogni impulso del pulsante verde corrisponde a 1 unità di potenza di saldatura)
- Rilasciare i pulsanti.

Il tempo di saldatura normale e' di 7 unità di potenza.
ATTENZIONE!! Non impostare piu' di 9 unità di potenza, il teflon di protezione brucia oltre tale soglia.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN SACCHETTO

- Inserire il prodotto da conservare in un sacchetto adatto alla conservazione di alimenti sottovuoto, lasciando almeno 3 cm. di spazio libero dall'apertura del sacchetto;
- Sollevare il coperchio della macchina (4.) e appoggiare il sacchetto ben disteso sulla barra saldante (7.), alla sinistra della guida (9), avendo cura di inserire il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto (6).
- Chiudere il coperchio.

Inserire il cavo spina in una presa di corrente, avviare la pompa del vuoto premendo l'interruttore (1.) ed esercitare una leggera pressione con le mani sul coperchio (4.) per creare una prima depressione nella camera del vuoto; non e' necessario premere fino al termine dell'operazione, ma solo fino a che il sacchetto comincia ad aderire al prodotto.

- Il vuotometro indica il livello di vuoto (depressione) realizzato dalla pompa del vuoto; questo livello non può essere considerato una misurazione precisa al 100% del livello di vuoto all'interno del sacchetto o del contenitore. Durante il funzionamento della macchina la lancetta si sposterà dalla zona gialla (livello minimo di vuoto) verso la zona rossa (livello massimo).
- La lancetta del vuotometro ha inizialmente delle forti oscillazioni, dovute all'azione di

estrazione dell'aria; quando la quantità di aria presente nei tubi diminuisce la lancetta si stabilizza.
- Inserire la spina in una presa di corrente facilmente accessibile.
- Attendere almeno 15 secondi prima di iniziare un ciclo.

FUNZIONAMENTO CON CICLO AUTOMATICO
- Premere e rilasciare l'interruttore di avviamento della pompa del vuoto (1.).
- La macchina si arresta automaticamente al termine del ciclo di Vuoto / Saldatura.

INTERRUZIONE MANUALE DEL CICLO DI FUNZIONAMENTO
- Se per qualsiasi motivo si desidera interrompere il ciclo di funzionamento della macchina, occorre premere e rilasciare l'interruttore di avviamento della pompa del vuoto (1.).

FUNZIONAMENTO MANUALE
(Saldatura)
- Per effettuare la saldatura in modo manuale (ad esempio per saldare prima di raggiungere il livello di vuoto su cui la macchina è regolata), mentre la macchina sta aspirando, occorre premere l'interruttore di saldatura (2.).
- La macchina inizierà immediatamente la saldatura e si arresterà dopo circa 8 secondi.
(Aspirazione)
- Per passare dal funzionamento automatico al funzionamento manuale, mentre la macchina sta aspirando, occorre premere e mantenere premuto l'interruttore di avviamento della pompa del vuoto (1.).
- Una volta raggiunto il livello del vuoto desiderato occorrerà avviare manualmente la saldatura premendo l'interruttore di saldatura (2.) e mantenendo premuto l'interruttore (1.).
- La macchina si arresterà automaticamente al termine della saldatura.
- Se durante l'operazione viene rilasciato l'interruttore (1.) la macchina si arresta.
- Prima di riporre il sacchetto per la conservazione è opportuno verificare la buona qualità della saldatura, ovvero l'assenza di grinze o impurità che possano permettere il passaggio dell'aria.

Linea: DE LUXE INOX

Carcassa in acciaio.
Pompa professionale.
Potenza massima assorbita: 300 W. / 320 W
Vuotometro professionale.
Livello massimo di vuoto: -830 mbar. / -900 mbar.
Capacità di aspirazione: 16 lt./min. – 36 lt./min
Funzionamento automatico.
Tempo di saldatura regolabile.
Presa d'aria per attacco contenitori.
Inclusi nella confezione:
20 sacchetti cm. 20x30 (6722 A)

Cod. 9706 N – 9706 NP – 9707 N

Legenda de Luxe Inox
1. Pulsante di Avviamento (ON/OFF)
2. Pulsante di Saldatura
3. Vuotometro
4. Coperchio
5. Guarnizione camera del vuoto
6. Camera del vuoto
7. Barra saldante
8. Presa d'aria
9. Guida
10. Profilo premibarra
11. LED Verde (solo 9707 N)
12. LED Rosso (solo 9707 N)

MANUALE D'USO

Cod. 9706 N APPARECCHIO PER SOTTOVUOTO DE LUXE INOX
Cod. 9706 NP APPARECCHIO PER SOTTOVUOTO DE LUXE INOX CON POMPA A DOPPIO CORPO
Dopo aver inserito la spina di alimentazione in una presa adeguata e il connettore alla presa sulla parte posteriore, l'apparecchio è pronto per l'utilizzo.

Le impostazioni di fabbrica prevedono un tempo di saldatura di circa 7 secondi, adatto per i sacchetti in dotazione, con spessore di 95/105 micron; l'apparecchio è predisposto per l'esecuzione automatica del ciclo vuoto/saldatura.

IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIO AL FUNZIONAMENTO MANUALE/AUTOMATICO
Per impostare l'apparecchio al funzionamento a ciclo manuale, procedere come segue:
con l'apparecchio NON connesso alla rete elettrica, premere e mantenere premuto il pulsante di avviamento (1);
inserire la spina nella presa di corrente;
attendere almeno 5 secondi;
rilasciare il pulsante.
Per impostare l'apparecchio al funzionamento a ciclo automatico, procedere come segue:
con l'apparecchio NON connesso alla rete elettrica, premere e mantenere premuto il pulsante di saldatura (2);
inserire la spina nella presa di corrente;
attendere almeno 5 secondi;
rilasciare il pulsante.
(l'impostazione effettuata rimane valida anche togliendo l'alimentazione elettrica all'apparecchio).
REGOLAZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA
Per cambiare il tempo di saldatura impostato, procedere come segue:
premere e mantenere premuto il pulsante di saldatura (2);
attendere 5 secondi per entrare in modalità programmazione;
premere e rilasciare il pulsante di avviamento (1) tante volte quante sono le unità di potenza che si vogliono impostare per la saldatura (ogni impulso corrisponde a una unità di potenza)
rilasciare i pulsanti (il tempo di saldatura rimarrà così impostato anche togliendo l'alimentazione)
n.b.: si consiglia di non impostare valori superiori a 15 unità di potenza.

TEMPI DI SALDATURA CONSIGLIATI	
	Valore di saldatura
Sacchetti da:	
95 - 105 micron	6 / 7
145 - 155 micron	12 / 15

INFO:
I tempi di saldatura ottimali possono variare in base al tipo di sacchetto urilizzato; si consiglia di eseguire alcune prove verificandone il risultato.

IMPORTANTE
In caso di un lungo periodo di non utilizzo e/o temperature basse nell'ambiente di lavoro o di stoccaggio dell'apparecchio, prima di eseguire la procedura di confezionamento, si consiglia di mantenere la pompa in funzionamento per almeno un minuto, e di eseguire un ciclo di vuoto/saldatura senza sacchetto, con coperchio chiuso.

ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO
CICLO AUTOMATICO
1) Inserire il prodotto da confezionare sottovuoto in un sacchetto per sottovuoto per alimenti, di dimensione adeguata, lasciando circa 5 cm. di spazio libero tra il bordo aperto del sacchetto e l'estremità del prodotto da confezionare.
2) Sollevare il coperchio (4).
3) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto contenente il prodotto da confezionare nella camera del vuoto (6), tra le guarnizioni nere (5).
4) Abbassare il coperchio e premere il pulsante di avviamento ON/OFF (1). Questa operazione avvia la fase di aspirazione.
5) Appena avviata la pompa di aspirazione, esercitare una leggera pressione, con entrambe le mani, sul coperchio, in modo che aderisca alla superficie del sacchetto. Dopo alcuni istanti la depressione creata dalla pompa del vuoto consentirà di rilasciare il coperchio, mentre la macchina prosegue nell'aspirazione.
Al raggiungimento del livello di vuoto ottimale per la conservazione alimentare, l'apparecchio inizierà automaticamente la fase di saldatura e quindi si arresterà.

INTERVENTI MANUALI
In qualsiasi momento è possibile interrompere l'attività dell'apparecchio premendo il pulsante ON/OFF.
Durante l'aspirazione è possibile saldare anticipatamente premendo in qualsiasi momento il pulsante di saldatura.
Durante la fase di aspirazione è possibile passare alla modalità manuale premendo e mantenendo premuto il pulsante di aspirazione; in questo caso sarà necessario intervenire manualmente premendo il pulsante di saldatura per iniziare la fase di saldatura.
CICLO MANUALE
1) Inserire il prodotto da confezionare sottovuoto in un sacchetto per sottovuoto per alimenti, di dimensione adeguata, lasciando circa 5 cm. di spazio libero tra il bordo aperto del sacchetto e l'estremità del prodotto da confezionare.
2) Sollevare il coperchio (4).
3) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto contenente il prodotto da confezionare nella camera del vuoto (6), tra le guarnizioni nere (5).
4) Abbassare il coperchio e premere il pulsante di avviamento ON/OFF (1). Questa operazione avvia la fase di aspirazione.
5) Appena avviata la pompa di aspirazione, esercitare una leggera pressione, con entrambe le mani, sul coperchio, in modo che aderisca alla superficie del sacchetto. Dopo alcuni istanti la depressione creata dalla pompa del vuoto consentirà di rilasciare il coperchio, mentre la macchina prosegue nell'aspirazione.
6) Al raggiungimento del livello di vuoto desiderato, premere il pulsante di saldatura (2) per avviare la fase di saldatura del sacchetto; l'apparecchio si arresterà automaticamente al termine del tempo impostato per la saldatura.

MANUALE D'USO

Cod. 9707 N APPARECCHIO PER SOTTOVUOTO DE LUXE INOX PROFESSIONAL

Dopo aver inserito la spina di alimentazione in una presa adeguata e il connettore alla presa sulla parte posteriore, l'apparecchio è pronto per l'utilizzo; se l'apparecchio è impostato al ciclo di funzionamento automatico si accenderanno i due LED per 20 secondi, se l'apparecchio è impostato al ciclo di funzionamento manuale si accenderà il LED Verde per 20 secondi. Le impostazioni di fabbrica prevedono un tempo di saldatura di circa 5 unità di potenza, adatto per i sacchetti in dotazione, con spessore di 95/105 micron; l'apparecchio è predisposto per l'esecuzione del ciclo automatico di vuoto/saldatura.
IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIO AL FUNZIONAMENTO MANUALE/AUTOMATICO
Per impostare l'apparecchio al funzionamento a ciclo manuale, procedere come segue:
con l'apparecchio NON connesso alla rete elettrica, premere e mantenere premuto il pulsante di avviamento (1);
inserire la spina nella presa di corrente;
attendere almeno 5 secondi, si accenderà il LED Verde a segnalare l'esito positivo della programmazione;
rilasciare il pulsante.
Per impostare l'apparecchio al funzionamento a ciclo automatico, procedere come segue:
con l'apparecchio NON connesso alla rete elettrica, premere e mantenere premuto il pulsante di saldatura (2);
inserire la spina nella presa di corrente;
attendere almeno 5 secondi, si accenderà il LED Rosso a segnalare l'esito positivo della programmazione;
rilasciare il pulsante.
(l'impostazione effettuata rimane valida anche togliendo l'alimentazione elettrica all'apparecchio).

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA
Per cambiare il tempo di saldatura impostato, procedere come segue:
premere e mantenere premuto il pulsante di saldatura (2);
attendere 5 secondi per entrare in modalità programmazione (si accenderà il LED Rosso);
premere e rilasciare il pulsante di avviamento (1) tante volte quanti sono le unità di potenza che si vogliono impostare per la saldatura (ogni impulso corrisponde a 1 unità di potenza e sarà segnalato dal lampeggio del LED Verde)

rilasciare i pulsanti (il tempo di saldatura rimarrà così impostato anche togliendo l'alimentazione) n.b.: si consiglia di non impostare valori superiori a 10 unità di potenza.

TEMPI DI SALDATURA CONSIGLIATI	
	Valore di saldatura
Sacchetti da:	
95 - 105 micron	4 / 5
145 - 155 micron	8 / 9

INFO:
I tempi di saldatura ottimali possono variare in base al tipo di sacchetto utilizzato; si consiglia di eseguire alcune prove verificandone il risultato.

IMPORTANTE
In caso di un lungo periodo di non utilizzo e/o temperature basse nell'ambiente di lavoro o di stoccaggio dell'apparecchio, prima di eseguire la procedura di confezionamento, si consiglia di mantenere la pompa in funzionamento per almeno un minuto, e di eseguire un ciclo di vuoto/saldatura senza sacchetto, con coperchio chiuso.

ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO
CICLO AUTOMATICO
1) Inserire il prodotto da confezionare sottovuoto in un sacchetto per sottovuoto per alimenti, di dimensione adeguata, lasciando circa 5 cm. di spazio libero tra il bordo aperto del sacchetto e l'estremità del prodotto da confezionare.
2) Sollevare il coperchio (4).
3) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto contenente il prodotto da confezionare nella camera del vuoto (6), tra le guarnizioni nere (5).
4) Abbassare il coperchio e premere il pulsante di avviamento ON/OFF (1). Questa operazione avvia la fase di aspirazione – si accenderà il LED Verde (11) per indicare che la pompa per il vuoto è in funzione, e il LED Rosso (12) per indicare l'avviamento di un ciclo automatico – il LED Rosso si spegnerà dopo alcuni secondi.
5) Appena avviata la pompa di aspirazione, esercitare una leggera pressione, con entrambe le mani, sul coperchio, in modo che aderisca alla superficie del sacchetto. Dopo alcuni istanti la depressione creata dalla pompa del vuoto consentirà di rilasciare il coperchio, mentre la macchina prosegue nell'aspirazione.
Al raggiungimento del livello di vuoto ottimale per la conservazione alimentare, si accenderà il LED Rosso e dopo alcuni secondi l'apparecchio inizierà automaticamente la fase di saldatura, durante la quale il LED Rosso lampeggia; al termine della saldatura l'apparecchio si arresta e i LED si spengono.
INTERVENTI MANUALI
In qualsiasi momento è possibile interrompere l'attività dell'apparecchio premendo il pulsante ON/OFF.
Durante l'aspirazione è possibile saldare anticipatamente premendo in qualsiasi momento il pulsante di saldatura.
Durante la fase di aspirazione è possibile passare alla modalità manuale premendo e mantenendo premuto il pulsante di aspirazione; in questo caso sarà necessario intervenire manualmente premendo il pulsante di saldatura per iniziare la fase di saldatura.
CICLO MANUALE
1) Inserire il prodotto da confezionare sottovuoto in un sacchetto per sottovuoto per alimenti, di dimensione adeguata, lasciando circa 5 cm. di spazio libero tra il bordo aperto del sacchetto e l'estremità del prodotto da confezionare.
2) Sollevare il coperchio (4).
3) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto contenente il prodotto da confezionare nella camera del vuoto (6), tra le guarnizioni nere (5).
4) Abbassare il coperchio e premere il pulsante di avviamento ON/OFF (1). Questa operazione avvia la fase di aspirazione – si accende il LED Verde (11) ad indicare che la pompa per il vuoto è in funzione.
5) Appena avviata la pompa di aspirazione, esercitare una leggera pressione, con entrambe le mani, sul coperchio, in modo che aderisca alla superficie del sacchetto. Dopo alcuni istanti

la depressione creata dalla pompa del vuoto consentirà di rilasciare il coperchio, mentre la macchina prosegue nell'aspirazione.
6) Il LED Rosso (12) si accenderà con luce fissa nel momento in cui l'apparecchio avrà rilevato il raggiungimento di un livello di vuoto ottimale per la conservazione.
7) Premere il pulsante di saldatura (2) per avviare la fase di saldatura del sacchetto; il LED Rosso (12) inizierà a lampeggiare per indicare l'esecuzione della saldatura. L'apparecchio si arresterà automaticamente al termine del tempo impostato per la saldatura e i LED si spegneranno.
N.B.: E' possibile avviare in qualsiasi momento la saldatura premendo il pulsante di saldatura (2), anche se il LED Rosso (12) è spento.

LED VERDE E ROSSO
I LED posizionati sopra i tasti servono per ricevere indicazioni sulle funzioni eseguite dall'apparecchio.
Il LED Verde indica il funzionamento della pompa di aspirazione; il LED Rosso a luce fissa indica il raggiungimento del livello di vuoto ottimale per la conservazione; il LED Rosso lampeggiante indica il funzionamento della barra saldante (ogni lampeggio indica una unità di potenza di tempo di saldatura).

FINE LAVORO
Terminato l'uso della confezionatrice, staccare la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio.

IL LIVELLO DEL VUOTO

Il vuotometro ha tre differenti colorazioni per indicare il livello del vuoto. Sul colore giallo (circa -200 .. -525 mbar) la macchina ha appena iniziato il suo funzionamento e la quantità di aria nel circuito è ancora elevata. Sul colore verde (circa -525 .. -750 mbar) il livello di vuoto è già sufficiente per una corretta conservazione degli alimenti per un breve o medio periodo di tempo e quando la lancetta si trova tra le due linee nere (circa -625 mbar e -750 mbar) è consigliabile iniziare l'operazione di saldatura. Quando la lancetta raggiunge il colore rosso (circa -750 .. -800 mbar) si è ottenuto il massimo livello di vuoto raggiungibile. Il livello di vuoto raggiungibile dalla macchina è comunque condizionato dalla qualità e dalla forma degli alimenti (o degli oggetti) inseriti nel sacchetto; ad esempio, un materiale di struttura rigida può causare la presenza di residui di aria non eliminabili ma rilevati dal vuotometro che non raggiungerà il livello massimo. All'opposto vi sono alimenti (pesce, pomodori, ecc.) che al loro interno contengono liquidi che in caso di compressione fuoriescono e possono venire aspirati causando danni alla macchina, e alimenti che per la loro scarsa consistenza possono venire schiacciati o danneggiati da un livello di vuoto eccessivo; per tali alimenti si consiglia di verificare il livello di aderenza del sacchetto e di procedere alla saldatura prima dell'eventuale schiacciamento.

Linea: JUNIOR

Apparecchi per sottovuoto con coperchi e contenitori.
Funzionamento manuale
Vuotometro professionale
Kit per l'applicazione a parete
Potenza massima assorbita: 85 W
Livello massimo di vuoto: -800 mbar
Capacità di aspirazione: 10 lt./min.
Dotazione: 2 coperchi universali (6712 A - 6711 A)

Cod. 9702 N (G-A-M)

Legenda Junior
1. Interruttore di avviamento/spegnimento della pompa del vuoto;
2. Vuotometro;
3. Attacco piccolo per contenitori REBER;
4. Presa d'aria di aspirazione;
5. Ganci di supporto attacco piccolo per contenitori;
6. Piastrina di fissaggio a parete;

MANUALE D'USO

- Inserendo il cavo spina di alimentazione in una presa di corrente corrispondente al voltaggio previsto, l'apparecchio è in tensione e pronto per il funzionamento.
- Azionando l'interruttore (1.) portandolo in posizione di ACCESO (I), si avvia la pompa del vuoto, e si inizia così l'aspirazione dell'aria attraverso l'attacco per contenitori. Per interrompere l'aspirazione occorre azionare nuovamente l'interruttore (1.) portandolo in posizione di SPENTO (0).
- Il vuotometro (2.) indica il livello di vuoto (depressione) realizzato dalla pompa del vuoto all'interno del contenitore. Durante il funzionamento della macchina la lancetta si sposterà dalla zona gialla (livello minimo di vuoto) alla zona rossa (livello massimo di vuoto).
- La lancetta del vuotometro ha inizialmente delle forti oscillazioni, dovute all'azione di estrazione dell'aria; quando la quantità di aria presente nei tubi diminuisce la lancetta si stabilizza.

TUTTI I MODELLI

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON CONTENITORI ED ACCESSORI REBER
(per questa operazione sono necessari contenitori dotati di coperchio con valvola per il vuoto; utilizzare solo contenitori idonei al confezionamento sottovuoto, in materiale plastico o vetro temperato.)
- Sollevare il coperchio della macchina
- Inserire il tubetto dell'attacco per contenitori nella presa d'aria
- Riempire il contenitore lasciando almeno 3 cm. di spazio libero dal bordo superiore, e posizionare il coperchio
- Svitare leggermente il tappo del coperchio in modo che la valvola risulti sbloccata; (ATTENZIONE: il tappo NON deve essere svitato completamente, sono sufficienti alcuni giri).
- Posizionare la campana aspirante sul tappo.
- Avviare la pompa del vuoto premendo l'interruttore di avviamento; mantenere premuto l'interruttore (solo cod. 9700 N) fino al raggiungimento del livello di vuoto desiderato.
- Una volta rilasciato l'interruttore (solo cod. 9700 N) o spenta la macchina, rimuovere la campana aspirante dal coperchio e avvitare il tappo fino a bloccare la valvola.
- Per aprire il contenitore svitare leggermente il tappo fino a sbloccare la valvola, quindi muovere la valvola per far entrare l'aria nel contenitore.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON COPERCHI UNIVERSALI REBER
(i coperchi universali REBER sono disponibili in varie misure per adattarsi a contenitori, vasi, ciotole, pentole e pirofile, di normale utilizzo in casa, con diametro da cm.4 a cm.22.)
- Procedere come per il confezionamento sottovuoto in contenitore, avendo cura che il bordo del contenitore utilizzato aderisca perfettamente alla guarnizione del coperchio universale.
- In caso di utilizzo prolungato sullo stesso contenitore la guarnizione del coperchio può presentare un solco lasciato dal bordo del contenitore; per eliminare qualsiasi eventuale problema di utilizzo è possibile girare la guarnizione sul lato opposto; il solco sparirà da solo dopo breve tempo.
- La guarnizione dei coperchi può essere rimossa per il lavaggio; una volta asciugata deve essere correttamente posizionata nella sua sede.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON L'ATTACCO GRANDE PER VASI IN VETRO
(per questa operazione è necessario utilizzare gli appositi coperchietti per vasi in vetro cod. 6704 A)

- Inserire il tubo in plastica dell'Attacco Grande per Vasi in Vetro (o l'Attacco Grande Junior per Vasi in Vetro per i modelli Junior e Salvaspesa) sulla Presa d'aria di aspirazione (4.) della macchina.
- Riempire il vaso lasciando almeno 2 cm. di spazio libero dal bordo superiore.
- Posizionare il coperchietto sul vaso in vetro .
- Posizionare l'attacco Grande sul vaso e spingere fino a bloccarne la guarnizione sul vaso in vetro.
- Ruotare la parte superiore dell'attacco grande junior in posizione di CHIUSO/CLOSE.(solo modelli Junior e Salvaspesa)
- Avviare la pompa del vuoto azionando l'interruttore (1.) per portarlo in posizione di ACCESO (I).
- Una volta raggiunto il livello di vuoto desiderato azionare nuovamente l'interruttore (1.) per portarlo in posizione di SPENTO (0) e fermare la pompa del vuoto.
- Ruotare la parte superiore dell'attacco grande junior in posizione di APERTO/OPEN. (solo modelli Junior e Salvaspesa)
- Rimuovere l'attacco per contenitori dal vaso e avvitare la ghiera fino a bloccare il coperchietto.
- Per aprire il vaso svitare la ghiera e sollevare il coperchietto con l'apposito levacoperchi REBER per fare entrare l'aria nel vaso.

VERIFICARE E COMPRENDERE I PICCOLI PROBLEMI

1) VERIFICA DI FUNZIONAMENTO NORMALE CON SACCHETTO
a - Inserire il sacchetto col lato aperto tra le due guarnizioni nere della camera del vuoto e chiudere il coperchio
b - premere il pulsante di avviamento della pompa per il vuoto
c 1 – Linea Salvaspesa: esercitare una leggera pressione con le due mani sul coperchio (non al centro o con una mano sola); quando il coperchio inizia ad abbassarsi si possono togliere le mani
c 2 – Linea Family e de Luxe Inox: esercitare una leggera pressione con una mano sola al centro del coperchio; quando il coperchio inizia ad abbassarsi si puo' togliere la mano
d 1 –Linea Salvaspesa: quando si accende la luce rossa il vuoto è stato creato; dopo alcuni secondi di ritardo inizia il ciclo automatico di saldatura (la luce centrale delle tre sulla pulsantiera lampeggia per il tempo di durata della saldatura) di 7 secondi.
d 2 - Linea Family e de Luxe Inox: quando la lancetta del vuotometro arriva al rosso, il vuoto e' stato creato, premere sul pulsante di saldatura per effettuare l'operazione
e 1–Linea Salvaspesa: per aprire il coperchio muovere la valvolina nera per far entrare l'aria nel circuito
e 2 - Linea Family e de Luxe Inox: aprire il coperchio

Linea Salvaspesa:
SE IL SACCHETTO E' SVUOTATO E SIGILLATO CORRETTAMENTE: La macchina funziona
SE IL SACCHETTO E' SVUOTATO MA NON SIGILLATO: C'è un guasto alla barra saldante o alla scheda – verificare che la luce centrale (linea Salvaspesa) lampeggi 7 volte (saldatura di 7 secondi); nel caso di un numero di lampeggi minore occorre riprogrammare il tempo di saldatura.
SE IL SACCHETTO NON E' SVUOTATO MA LA LUCE ROSSA SI ACCENDE COMUNQUE: Il sacchetto potrebbe avere le impronte troppo poco pronunciate – probabilmente la macchina funziona ma il problema è nel sacchetto)

Liena Family e de Luxe Inox:
SE IL SACCHETTO E' SVUOTATO E SIGILLATO CORRETTAMENTE: La macchina funziona
SE IL SACCHETTO E' SVUOTATO MA NON SIGILLATO: C'è un guasto alla barra saldante
SE IL SACCHETTO E' SVUOTATO E SIGILLATO MA LA LANCETTA DEL VUOTOMETRO NON SI MUOVE: La macchina funziona ma il vuotometro è guasto
SE IL SACCHETTO NON E' SVUOTATO MA LA LANCETTA DEL VUOTOMETRO SI MUOVE VERSO IL VERDE E IL ROSSO: può essere un problema di sacchetto - eseguire la verifica 2)
SE IL SACCHETTO NON E' SVUOTATO MA LA LANCETTA DEL VUOTOMETRO NON SI MUOVE: verificare il posizionamento del sacchetto e che il sacchetto non sia bucato - eseguire la verifica 2)

2) VERIFICA DI FUNZIONAMENTO SENZA SACCHETTO
a - chiudere il coperchio della macchina senza mettere un sacchetto
b - c - d - e come sopra

Linea Salvaspesa:
SE LA LUCE ROSSA NON SI ACCENDE: potrebbe esserci una perdita d'aria dal coperchio – è necessario verificare il posizionamento delle guarnizioni della camera del vuoto e riprovare
SE LA LUCE ROSSA SI ACCENDE MA LA SALDATURA NON PARTE O LA LUCE NON LAMPEGGIA: se la barra saldante non si scalda potrebbe esserci un difetto nella scheda elettronica; se la saldatura viene comunque effettuata (la barra saldante si scalda) si tratta solo di un problema di illuminazione delle luci di segnalazione, ma la macchina funziona regolarmente.

Linea Family e de Luxe Inox:
SE LA LANCETTA DEL VUOTOMETRO SI MUOVE E ARRIVA AL ROSSO: la macchina funziona.
SE LA LANCETTA DEL VUOTOMETRO SI MUOVE MA RIMANE SUL GIALLO O ALL'INIZIO DEL VERDE: c'è una perdita d'aria nel coperchio, nelle guarnizioni o nell'elettrovalvola.
SE LA LANCETTA DEL VUOTOMETRO NON SI MUOVE: c'è una perdita d'aria - verificare il posizionamento delle guarnizioni della camera del vuoto o che il coperchio non sia danneggiato o deformato.
SE LA MACCHINA FA IL VUOTO MA LA LANCETTA NON SI MUOVE: la macchina funziona ma il vuotometro è danneggiato.
N.B.: se l'aspirazione è normale si noterà un abbassamento del coperchio, dovuto alla pressione esterna, durante il funzionamento della macchina, e il sollevamento del coperchio quando si muove la valvola nera.

3) VERIFICA DI FUNZIONAMENTO DELLA POMPA
a - col coperchio aperto premere e mantenere premuto il pulsante verde e contemporaneamente chiudere con un dito il foro di aspirazione dell'aria che si trova nella parte destra della camera del vuoto.
ATTENZIONE AL RISCALDO DELLA BARRA SALDANTE AL MOMENTO DELLA PARTENZA DELLA SALDATURA AUTOMATICA.

Linea Salvaspesa:
SE LA LUCE ROSSA SI ACCENDE: la macchina funziona.
SE LA LUCE ROSSA NON SI ACCENDE: c'è una perdita d'aria all'interno della macchina (può esserci un tubo staccato o un guasto alla pompa).

Linea Family e de Luxe Inox:
SE LA LANCETTA DEL VUOTOMETRO SI MUOVE E ARRIVA SUL ROSSO: la macchina funziona.
SE LA LANCETTA DEL VUOTOMETRO SI MUOVE MA RIMANE SUL GIALLO O ALL'INIZIO DEL VERDE: c'è una perdita d'aria nell'elettrovalvola.
SE LA LANCETTA DEL VUOTOMETRO NON SI MUOVE: c'è una perdita d'aria all'interno della macchina (può esserci un tubo staccato).

N.B.: se l'aspirazione è normale si avvertirà la forza aspirante della pompa sul dito che chiude il foro di aspirazione dell'aria.

VERIFICA DELLA SALDATURA

SE LA SALDATURA NON E' REGOLARE O SI NOTANO DEI PUNTI SIGILLATI E DEI PUNTI NON SIGILLATI: verificare che il sacchetto sia pulito e asciutto (le parti bagnate, sporche o unte non si saldano); se il sacchetto è asciutto e pulito, il problema e nella barra saldante.
SE IN UN SACCHETTO SOTTOVUOTO E SALDATO, L'ARIA ENTRA DOPO QUALCHE TEMPO: si tratta normalmente di un problema del sacchetto che presenta dei microfoni che fanno rientrare l'aria o della saldatura non corretta (le parti bagnate, sporche o unte non si saldano); la macchina funziona.

SACCHETTI: 100 PEZZI/BEUTEL: 100 STÜCK

6745 N		**Busta 100 sacchetti cm. 15x25** Tüte à 100 Beutel 15x25 cm. EAN: 8013152674205
6723 N		**Busta 100 sacchetti cm. 20x30** Tüte à 100 Beutel 20x30 cm. EAN: 8013152672300
6735 N		**Busta 100 sacchetti cm. 30x40** Tüte à 100 Beutel 30x40 cm. EAN: 8013152673505
6728 N		**Busta 100 sacchetti cm. 15x40** Tüte à 100 Beutel 15x40 cm. EAN: 8013152672805

SACCHETTI: 20 PEZZI/BEUTEL: 20 STÜCK

6722 N		**Busta 20 sacchetti cm. 20x30** Tüte à 20 Beutel 20x30 cm. EAN: 8013152672201
6748 N		**Busta 20 sacchetti cm. 22x65** Tüte à 20 Beutel 22x65 cm. EAN: 8013152674809
6749 N		**Busta 20 sacchetti cm. 30x80** Tüte à 20 Beutel 30x80 cm. EAN: 8013152674908

SACCHETTI: ROTOLI/BEUTEL: ROLLEN

6726 N		**Scatola 2 rotoli cm. 20x600** Packung à 2 Rollen 20x600 cm. EAN: 8013152672614
6725 N		**Scatola 2 rotoli cm. 30x600** Packung à 2 Rollen 30x600 cm. EAN: 8013152672515

CONTENITORI E CAMPANE BASE RETTANGOLARE
BEHÄLTER UND GLOCKEN MIT RECHTECKIGEM FUß

6750A		**Contenitore rettangolare cm. 20x25** Rechteckiger Behälter 20x25 cm. EAN: 8013152675004
6751A		**Contenitore rettangolare cm. 20x25 2 scomparti** Rechteckiger Behälter 20x25 cm, 2 Fächer EAN: 8013152675103
6752A		**Contenitore rettangolare cm. 20x25 3 scomparti** Rechteckiger Behälter 20x25 cm, 3 Fächer EAN: 8013152675202
		In policarbonato con coperchio per sottovuoto e coperchio salvafreschezza. Aus Polykarbonat mit Deckel für Vakuumverpackung und wiederverschließbarem Deckel
6752A		**Contenitore rettangolare cm. 20x13** Rechteckiger Behälter 20x13 cm EAN: 8013152675202
		In policarbonato con coperchio per sottovuoto e coperchio salvafreschezza. Aus Polykarbonat mit Deckel für Vakuumverpackung und wiederverschließbarem Deckel

CONTENITORI E CAMPANE BASE ROTONDA
BEHÄLTER UND GLOCKEN MIT RUNDEM FUß

6703 A		**Contenitore litri 2 con coperchio Ø cm. 22** Behälter 2 Liter mit Deckel Ø 22 cm. EAN: 8013152670306
6702 A		**Contenitore litri 4 con coperchio Ø cm. 22** Behälter 4 Liter mit Deckel Ø 22 cm. EAN: 8013152670207
6730 A		**Campana per dolci e formaggi h. cm. 60** Glocke für Kuchen und Käse 60 cm. Höhe EAN: 8013152673000
6729A		**Campana per dolci e formaggi h. cm. 120** Glocke für Kuchen und Käse 120 cm. Höhe EAN: 8013152672904

COPERCHI UNIVERSALI ROTONDI
RUNDE UNIVERSALDECKEL

6712 A		**Coperchio universale Ø 4 - 9 cm.** Universaldeckel Ø 4 - 9 cm. EAN: 8013152671204
6711 A		**Coperchio universale Ø 4 - 12 cm.** Universaldeckel Ø 4 - 12 cm. EAN: 8013152671105
6709 A		**Coperchio universale Ø 12 - 16 cm.** Universaldeckel Ø 12 - 16 cm. EAN: 8013152670900
6708 A		**Coperchio universale Ø 16 - 20 cm.** Universaldeckel Ø 16 - 20 cm. EAN: 8013152670801
6710 A		**Coperchio per pentole e contenitori Ø 22 cm.** Deckel für Töpfe und Behälter Ø 22 cm. EAN: 8013152671006

ATTACCHI PER VASI IN VETRO E CONTENITORI NORMALI
GLASANSCHLÜSSE UND NORMALE BEHÄLTER

6727 A		**Attacco piccolo per contenitori Reber** Kleiner Reber-Behälteranschluss EAN: 8013152672706
6707A		**Attacco grande per vasi in vetro** Großer Glasanschluss EAN: 8013152670702
6704 A		**Attacco grande per vasi in vetro tipo Junior/Salvaspesa** Großer Glasanschluss Typ Junior/Lebensmittelbewahrer EAN: 8013152670702

VASI IN VETRO
GLÄSER

6717 A		**Confezione 6 vasi in vetro da 1Lt.** Packung 6 Gläser zu 1 Liter EAN: 4006501363039
6715 A		**Confezione 6 vasi in vetro da 3/4 Lt.** Packung 6 Gläser zu 3/4 Liter EAN: 4006501362032
6714 A		**Confezione 6 vasi in vetro da 1/2 Lt.** Packung 6 Gläser zu 1/2 Liter EAN: 4006501361035
6706 A		**Confezione 12 coperchietti per vasi in vetro** Packung 12 Deckelchen für Gläser EAN: 4006501364005
6705 A		**Confezione 12 ghiere per vasi in vetro leitheit** Packung 12 Ringe für Leitheitgläser EAN: 4006501364012
6713 A		**Levacoperchi per vasi in vetro** Deckelöffner für Gläser EAN: 8013152671303
6719 A		**Confezione 2 tappi per bottiglie (per vino fermo)** Packung 2 Flaschenstöpsel (für Stillwein) EAN: 4006501258649

D

Glückwunsch zum Kauf des neuen Vakuumierer “Reber”, Reber ausgestattet mit der neuen Technologie vereint sowohl die die Leistung einer professionellen Vakuummaschine von -850 mbar Unterdruck, als auch die permanent ohne Unterbrechung gleichbleibende Leistung zur Schweissleiste, nach den neuesten Normen für Elektokleingeräte. Diese Technologie ist in der Lage eine höhere Motorleistung bei 50% Stromersparnis gegenüber einer normalen Vakuummaschine, sowie eine immer gleichbleibende Hitze für die Schweissleiste, auch bei Spannungschwankungen, zu erzeugen. Dies garatiert Ihnen immer ein perfektes Vakuum bei weniger Verbrauch!

Die Firmenpolitik von Reber basiert auf einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Produkte hinsichtlich technischen, ecologischen sowie wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Eventuelle Abweichungen der Gebrauchsanweisung zum Gerät ist die Folge dieses Prozesses.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person
beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Maschiene ausschliesslich auf geraden Oberfläche stellen. Vermeiden Sie Lagen die zum Sturz des Geräts führen könnten.
Für den Betrieb muß das Gerät an eine Steckdose angeschlossen werden, die während des Betriebs immer gut zugänglich sein muß. Der Schalter ist vor jeglichem Eingriff auf “AUS” (-0) zu
stellen und der Stecker vom Netz zu nehmen. Bei Beschädigungen des Steckerkabels muß dieses von einem qualifizierten Fachmann ausschließlich durch ein zugelassenes Kabel vom Typ H05 VV-F, Zulassung “HAR” mit Stecker der Form “RA” entsprechend der DIN-Norm 49406 Teil 2 ersetzt werden. Geräuschpegel unter 60 dBA.

EMPFEHLUNGEN
- Geben Sie auf die Heizelemente auf den Schweißstangen (7.) während des Betriebs acht.
- Benutzen Sie nur geeignete, wie die mitgelieferten, Beutel zur Nahrungsmittel-Vakuumkonservierung.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser und verwenden Sie es nie mit naßem Stecker oder Kabel.
- Führen Sie jede Operation (einschl. Reinigung) nur mit getrennten Netzstecker durch.
- Die Vakuumverpackung ersetzt die anderen Konservierungsverfahren nicht, sondern ergänst Diese.
- In jedem Fall brauchen leichtverderblichen Lebensmittel Kühlung oder Tiefkühlung gegen verderben. Die Vakuumverpackung verlängert die Konservierungszeit und begünstigt die Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften.
- Verbrauchen Sie die vorverpackten Produkte binnen dem auf der Verpackung angegebenen Datum.
- Ein höherer Vakuumpegel bedeutet eine kleinere Sauerstoffmenge, d. h. bessere Konservierung.
- Kühlen Sie die Flüßigkeiten vor der Vakuumverpackung, so daß sie nicht austreten und nicht in die Vakuumkammer angesaugt werden.
- Decken Sie die Pulver- oder Kornprodukte vor der Vakuumverpackung mit einer Serviette ab, damit das Ansaugen in die Vakuumkammer oder eine Ventilverstopfung vermieden wird, da dies der Pumpe schaden könnte.
- Die für Vakuumkonservierung ungeeigneten Behälter können infolge des Unterdrucks implodieren, und somit Schäden und Verletzungen verursachen; für die Konservierung im Gefrierschrank verwenden Sie nur spezielle Hartglasgefäße.
- Die Vakuumpumpe und das Schweißungssystem sind mit Wärmeschutz versehen. Im Falle einer überhitzung hält das Gerät automatisch an und kann nach einigen Minuten die Arbeit wiederaufnehmen.
- Dank der Praxis und Erfahrung werden Sie die besten Ergebnissen bei allen Nahrungsmittelsorten

erreichen.
- Faltenbildung auf dem Beutel können kleine Luftmengen eintreten lassen, und somit einen befriedigenden Vakuumpegel verhindern. Den Beutel immmer im ausgebreiteten Zustand in die Vakuumkammer einführen!
- Das Gerät wird im Werk für den automatischen Betrieb eingestellt, um höchste Sicherheit und Zuverläßigkeit zu leisten. Sollten verschiedene Leistungen in besonderen Fällen erforderlich sein, arbeiten Sie mit Handbetrieb.
- Wenn die nötige Mindestzeit zwischen Netzverbindung und Betriebsanfang nicht gewartet wird, ziehen Sie den Stecker aus der Dose heraus, stecken Sie ihn wieder in die Dose ein und warten Sie die angegebene Zeit.
- Beim Gebrauch von Behältern, achten Sie bitte besonders auf die Erhitzung der Schweißstange, (7.) um Brandwunden zu vermeiden.
- Wenn Sie Behälter verwenden und der Vakuummesserzeiger (3.) die Grenze des gelben Sektors erreicht, schalten Sie das Gerät als Sicherheitsmaßnahme zum manuellen Betrieb um.
- Lassen Sie das Steckerkabel im Fall von Verschleiß mit einem Kabel Typ <HAR> HO5VV-F von einem Fachmann ersetzen.
- Mit einiger Praxiserfahrung werden Sie schnell die besten Ergebnissen mit allen Nahrungsmittelsorten erreichen.

VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS
Der Hersteller weißt jegliche Verantwortung von Schäden, Unfällen usw. von sich, die auf Grund von unsachgemässer Handhabung, und/oder nichtbefolgen der Gebrauchsanleitung entstehen. Das selbe gilt für das Anbringen und/oder Umbauten am Gerät die nicht vom Hersteller vorgesehen sind. Das Gerät ist ausschlieslich für den Hausgebrauch/Privathaushalt zu verwenden, in anderen Fällen wird ausdrücklich darauf hingewiesen.

INFORMATZIONEN ZUR VAKUUMKONSERVIERUNG
VAKUUMVERPACKUNG: heisst Luft aus einem Behälter oder einer Plastiktute zu entfernen um den Inhalt vom negativen Einfluss von Sauerstoff, wie zum Beispiel die Oxidation, oder das Bilden von Schimmel und Bakterien zu vermeiden. Alle Gegenstände verändern ihren Zustand an der Luft in besonderen Lebensmittel. Luft und Feuchtigkeit fördern bei Lebensmitteln, die Entwicklung von Mikroorganismen und Schimmelbildung, und somit Geschmacksverlust und Farbveränderungen. Konservierungsmethoden wie Kuhlung, gefrieren, oder Trocknung dienen dazu diesen Prozess zu vermeiden oder hinauszuzögern; Dank des Luftentzugs beim Vakuumieren werden die Zeiten der Haltbarkeit sowohl bei frischen als auch bei schon konservierten Lebensmitteln deutlich verlängert. Um einen langanhaltenden und korrekten Vakuumeffekt zu erhalten ist darauf zu achten, das die Behaelter richtig versiegelt sind.
VAKUUMKONSERVIERUNG: Das Konservieren, von Lebensmitteln erfolgt immer unter Berücksichtigung der Feuchtigkeit und Temperatur (wie zum Beispiel in der Speisekammer, im Kühlschrank oder im Gefrierfach); durch zusätzliches vakuumieren verlängert sich die Haltbarkeit und Konservierungsdauer der Lebensmittel deutlich. Ergänzend wird durch das Vakumieren der Geschmack, Geruch, die Farbe, sowie die ernährungsphisiologische Qualität der Lebensmittel erhalten.

WARUM VAKUUMKONSERVIEREN?
WEIL MAN GELD SPART: Einkauf von groesseren Mengen und zur geeigneten Zeit.
WEIL MAN ABFALLE VERMEIDET: Essensreste müssen nicht mehr weggeschmissen oder entsorgt werden, sondern können zu einem späteren Zeitpunkt wieder verwendet werden.
WEIL MAN ZEIT SPART: man kann verschieden Gerichte vorkochen und dann bei Bedarf schnell und einfach erwärmen.
WEIL ES HYGIENISCHER IST: da sich keine Schimmel, Bakterien, oder Mikroorganismen bilden, und es somit im Kuehlschrank oder Eisfach nicht zur Kontaminatzion andere Lebensmittel, sowie zu Geruchsbildung kommt.
WEIL ES EIFACH IST: Mit der Reber Produktpalette ist fuer jedes zu Hause das richtige Gerät mit all dem nötigen Zubehör fuer ein professionelles vakuumkonservieren vorhanden. Spezielle Double-Layer-Plastikbeutel, als auch Behälter aus Policarbonat die spülmaschinenfest, und microwellentauglich sind. Passende Runde und eckige Universaldeckel die sowohl fuer die Behälter als auch fuer jeden anderen Gebrauch tauglich sind, sowie wieder verwendbare Glasbehälterdeckelchen.

WARNUNGEN/HINWEISE
Die Konservierungsdauer und Haltbarkeit ist stark abhängig vom Frischezustand des Lebensmittel beim vakuumieren.
Das Vakumieren ersetzt nicht die anderen Konservierungsmethoden, sondern ergänzt Diese.
Produkte die gekühlt gelagert werden müssen, trotz Vakuumisierung immer im Kuehlschrank oder gegebenenfalls im Eisfach halten.
Produkte mit Verfallsdatum immr innerhalb Diesem verbrauchen.
Diverse Obstsorten muessen vor der Vakuumierung geschält oder vorgekocht und eingefroren werden.

Zeit der Konservierung verschiedener Lebensmittel (in Tagen)	**Normalerweise**	**Vakuumiert**
Bei Zimmertemperatur (+20° / + 25° C)		
Brot	2	8
Trockene Kekse	120	360
Nudeln/Reis180360		
Getrocknete Früchte	120	360
Mehl / Tee / Kaffee	120	360
Gekühlt (+3° / +5° C)		
Rohes Fleisch	2 - 3	6 - 9
Frischer Fisch	1 - 3	4 - 6
Wurst	4 - 6	20 - 25
Weichkäse	5 - 7	14 - 20
Gelagerter Hartkäse	15 - 20	30 - 60
Parmesan	20	60
Rohes Gemüse	1 – 5	7 - 20
Frisches Obst	5 - 10	14 - 20
Passiertes Gemüse / Gemüsesuppe	2 – 3	8 - 15
Nudeln /Reis/ Lasagne	2 – 3	6 - 10
Gekochtes Fleisch	3 - 5	10 - 15
Süsspeisen mit Sahne und Früchten	2 - 3	6 - 10
Andere Süsspeisen	5	20
gefrorenes a -18° / -20° C		
Fleisch	120	480
Fisch	90	360
Früchte und Gemüese	300	720

ACHTUNG
Die hier genannten Zeiten dienen zur Orientierung, die echte Halbarkeitsdauer bleibt abhaenig vom Frischezustand und der Verarbeitung vor dem Vakuumieren. Produkte mit Verfallsdatum sind immer innerhalb Diesem zu verbrauchen.

Pruduktlinie “SALVASPESA”

Leuchtdiode zur Anzeige des Vakuumniveaus.
Schweißbalken 32 cm. (für Beutel 30 cm.)
Dauerbetrieb.
Kabelraum.
Lufteinlass für Behälteranschluss .
Max. aufgenommene Leistung: 250 W.
Max. Vakuumniveau: -830 mbar.
Saugvermögen: 16 Liter/Min.
In der Verpackung inbegriffen:
20 Beutel 20x30 cm. (6722 A)

Auflistung

1. Vakuumpumpe-Startschalter
2. Schweißschalter
3. Gelbe LED - Betrieb
4. Grüne LED – Vakuum-Entstehung
5. Rote LED - Vakuumpegel
6. Deckel
7. Deckelöffnungsventil
8. Vakuumkammer
9. Schweißstange
10. Luftsaugzapfen
11. Schiene

Cod. 9340 N - 9340 NAUS - 9340 NCSA - 9342 N (S-T-R-B) - 9346 N (F) - 9348 N (F) - 9344 N

GEBRAUCHSANWEISUNG

Stecken Sie den Netzstecker in eine zugängliche Steckdose mit geeigneter Spannung. Das Gerät ist funktionsbereit.
Drücken Sie den Schalter (1), um die Vakuumpumpe zu betätigen und die Luftansaugung anzufangen. Drücken Sie den Schalter (1) noch einmal, um die Pumpenarbeit zu unterbrechen. Das Gerät wird automatisch mit dem einschweissen beginnen, sobald der voreingestellte Vakuumbereich erreicht wurde.
Drücken Sie den Schalter (2), um die Schweißstange zu betätigen. Nach einer bestimmten Zeit oder durch Betätigung des Startschalters wird das Gerät angehalten. Die grüne LED (4) arbeitet auch als Schweiflzeitzähler: sie blinkt den eingestellten Schweifljoule entsprechend.
Wenn die rote LED aufleuchtet , ist ein genügender Vakuumpegel erreicht worden. Trotzdem kann die Schweiflung verspätet werden, um einen höheren Vakuumpegel zu erreichen (das Gerät wird dadurch nicht beschädigt).

ABÄENDERN DER VOREINSTELLUNGEN

EINSCHWEISSZEITEN

- Netzstecker in Steckdose stecken
- den Schweiss-Schalter gedrückt halten
- den Vakuum-Schalter gedrückt halten
- mindestens 2 Sekunden halten, bis Sie im Programmiermodus sind
- nun den Pumpenstart-Schalter so oft drücken wie Sie Schweiss-Sekunden einstellen wollen (jeder Impuls mit dem grünen Schalter entspricht einer Schweiss-Sekunde – es leuchtet bei jeder Sekunde kurz die grüne LED auf)
- nun die Schalter wieder loslassen

die normale Schweiszeit ist 7 Sekunden.
ACHTUNG !! Stellen Sie nicht über 9 Sekunden ein, da die Teflonschutzschicht ansonsten verschmort!

VOREINSTELLUNG DES HERSTELLERS AKTIVIEREN:
Die beiden Schalter gleichzeitig gedrueckt halten.
Den Netzstecker nun in die Steckdose stecken.

UMSTELLEN VON AUTOMATIK AUF HANDBETRIEB:

- Gerät ist nicht am Netz
- den Start-Schalter gedrückt halten
- Den Netzstecker jetzt in die Steckdose stecken
- Warten bis die grüne LED leuchtet

UMSTELLEN VON HAND AUF AUTOMATIKBETRIEB:

- Gerät ist nicht am Netz
- den Schweiss-Schalter gedrückt halten
- Den Netzstecker jetzt in die Steckdose stecken
- Warten bis die grüne LED leuchtet

VAKUUMVERPACKUNG IN BEUTEL
Führen Sie das Produkt in einen für Lebensmittel-Vakuumkonservierung geeigneten Beutel ein

und lassen Sie einen freien Raum von mindestens 3 cm. von Beutelöffnung. Heben Sie den Deckel (6.) auf, legen Sie den ausgebreiteten Beutel auf die Schweißstange (9.), links von der Schiene (11.), und führen Sie die offene Beutelseite in die Vakuumkammer (8.) ein. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drücken Sie den Schalter (1.) zum Vakuumpumpenanlassen. Drücken Sie leicht mit den Händen auf dem Deckel (6.), um eine Anfangsdepression in der Vakuumkammer zu schaffen. Es ist nicht notwendig, bis zum Ende der Operation zu drücken, sondern bis der Beutel an dem Produkt haftet. Das Gerät wird automatisch mit dem einschweissen beginnen, sobald der voreingestellte Vakuumbereich erreicht wurde.
Cod. 9340 N – 9340 NAUS – 9340 NCSA– 9342 N (S-T-R-B)
Wenn der gewünschte Vakuumpegel erreicht wird, drücken Sie den Schweißschalter (2.). Nach der Schweißung hält das Gerät automatisch an. Betätigen Sie das Deckelöffnungsventil (7.), um den Deckel vom Unterdruck zu befreien und den Beutel zu entnehmen. Kontrollieren Sie die Schweißung vor der Beutellagerung, besonders auf Abwesenheit von Falten oder Unreinheiten die Luft einlassen könnten.

VAKUUMPEGEL
Das Vakuumverpackungsgerät “Salvaspesa“ ist mit einem Vakuumsensor (in der Karte installiert) ausgestattet: wenn ein Vakuumpegel zwischen -680mbar und –750 mbar erreicht wird, leuchtet die rote LED (5) auf. Die Schweißung kann verspätet werden, um einen höheren Vakuumpegel zu erreichen; das Gerät wird dadurch nicht beschädigt.
Der erreichbare Vakuumpegel hängt von der Qualität und der Form der Nahrungsmittel (oder der Gegenstände) im Beutel ab. Zum Beispiel: ein Material starrer Struktur verhindert die komplette Luftbeseitigung; die Restluft wird vom Vakuummesser in Betracht gezogen und der höchste Vakuumpegel wird nicht erreicht.
Es gibt auch Flüssigkeit enthaltende Nahrungsmittel (z.B. Fisch, Tomaten, usw.): Beim Drücken könnte die Flüssigkeit aus dem Nahrungsmittel austreten und dadurch das Gerät beschädigen. Andere Nahrungsmittel können wegen ihrer geringen Festigkeit durch einen zu hohen Vakuumpegel beschädigt oder gequetscht werden. Für diese Nahrungsmittel empfehlen wir, den Vakuumpegel visuell zu prüfen und die Schweißung rechtszeitig durchzuführen, damit die Nahrungsmittel nicht zerquetscht werden.

Produktlinie : FAMILY

Professionelles Vakuummeter.
Schweißbalken 32 cm. (für Beutel 30 cm.)
Dauerbetrieb.
Elektroventil zur Öffnung des Deckels
Kabelraum.
Lufteinlass für Behälteranschluss .
Max. aufgenommene Leistung: 300 W.
Max. Vakuumniveau: -830 mbar.
Saugvermögen: 16 Liter/Min.
In der Verpackung inbegriffen:
Behälteranschluss (6727 A)
20 Beutel 20x30 cm. (6722 A)

Auflistung

1. Vakuumpumpe-Startschalter
2. Schweißschalter
3. Vakuummesser
4. Deckel
6. Vakuumkammer
7. Schweißstange
8. Luftsaugzapfen
9. Schiene
10. Behälteranschluss (Saugglocke)
11. Schlauch
12. Stangendruckprofil

BENUTZERANLEITUNG

Cod. 9700 N (F) FAMILY - Cod. 9701 N (F) FAMILY DE LUXE AUTOMATIK
- Drücken Sie auf den Startschalter (1), um den automatischen Betrieb anzufangen; das Gerät wird das Vakuum im Beutel oder Behälter herstellen und die Schweißung automatisch ohne Eingriff durchführen. Nach dem Verfahren hält das Gerät automatisch an.
- Es ist mit einem Vakuummesser ausgestattet, der die Schweißung nach Erreichung einer Depression von etwa -700 mbar schaltet.
- Das Gerät kann auch zur Schweißung vor der eingestellten Depression (z. B. um das Produkt nicht zu quetschen) oder zu einer längeren Arbeit der Vakuumpumpe (um einen höheren Vakuumpegel zu erreichen) manuell betätigt werden.

ABÄENDERN DER VOREINSTELLUNGEN

EINSCHWEISSZEITEN
- Netzstecker in Steckdose stecken
- den Schweiss-Schalter (ROT) gedrückt halten
- mindestens 5 Sekunden halten, bis Sie im Programmiermodus sind
- nun den Strat-Schalter (GRUEN) so oft drücken wie Sie Schweiss-Joule einstellen wollen, (jeder Impuls mit dem grünen Schalter entspricht einer Schweiss-Joule)
- nun die Schalter wieder loslassen

die normale Schweiszeit ist 7 Joule.
ACHTUNG !! Stellen Sie nicht über 9 Joule ein, da die Teflonschutzschicht ansonsten verschmort!

VAKUUMVERPACKUNG IN BEUTEL
- Führen Sie das Produkt in einen für Lebensmittel-Vakuumkonservierung geeigneten Beutel ein und lassen Sie einen freien Raum von 5 cm. von der Beutelöffnung.
- Heben Sie den Deckel (4), legen Sie den ausgebreiteten Beutel auf die Schweißstange (7), links von der Schiene (9), und führen Sie die offene Beutelseite in die Vakuumkammer (6) ein. (Bild 1)
- Schließen Sie den Deckel.

Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drücken Sie den Schalter (1.) zum Vakuumpumpenanlassen. Drücken Sie leicht mit den Händen auf dem Deckel (4.), um eine Anfangsdepression in der Vakuumkammer zu schaffen. Es ist nicht notwendig, bis zum Ende der Operation zu drücken, sondern bis der Beutel an dem Produkt haftet.
- Der Vakuummesser zeigt den von der Pumpe erreichten Vakuumpegel (Depression) an. Es handelt sich um keine genaue Messung des Vakuumpegels im Behälter oder Beutel. Während des Betriebs verschiebt sich der Zeiger vom gelben, zum roten Sektor (Mindest-Höchstvakuumpegel).
- Am Anfang schwingt der Zeiger wegen der Luftansaugwirkung hoch; wenn die Luftmenge in den Behältern abnimmt, stabilisiert sich der Zeiger.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine einfach zugängliche Steckdose ein.
- Warten Sie 15 Joule, bevor Sie beginnen.

AUTOMATISCHER BETRIEB
- Drücken Sie auf den Vakuumpumpe-Startschalter (1).
- Das Gerät hält nach dem Vakuum/Schweißungsverfahren automatisch an.

MANUELLE UNTERBRECHUNG DES VERFAHRENS
- Sollte das Verfahren aus irgendwelchen Gründen unterbrochen werden, drücken Sie einmal kurz auf den Vakuumpumpe-Startschalter (1).

HANDBETRIEB
(Schweißung)
- Die manuelle Schweißung wird z. B. durchgeführt, um vor Erreichung des eingestellten Vakuumpegels zu schweißen. Drücken Sie kurz den Schweißschalter (2) während der Ansaugung
- Die Schweißung fängt sofort an und endet nach 8 Sekunden. (Ansaugung)
- Während der Ansaugung können Sie das Gerät durch eimaliges drücken des Vakuumpumpe-

Startschalters (1) vom automatischen zum manuellen Betrieb umschalten.
- Nach Erreichung des gewünschten Vakuumpegels drücken Sie den Schweißschalter (2) beim gedrücktem Vakuumpumpe-Startschalter (1), um die Schweißung manuell zu beginnen.
- Nach der Schweißung hält das Gerät automatisch an.
- Durch loslassen des Schalters (1) während der Arbeit wird das Gerät angehalten. Kontrollieren Sie die Schweißung vor der Beutellagerung, besonders auf Abwesenheit von Falten oder Unreinheiten die Luft einlassen könnten.

Produktlinie: DE LUXE INOX

Stahlgehäuse.
Professionelle Pumpe.
Leistung 300W / 320 W.
Professionelles Vakuummeter.
Max. Vakuumniveau -830 mbar / -900 mbar
Saugvermögen 16 lt./min - 36 lt/min
Automatische Arbeitsweise.
Einstellbare Schweißzeit.
Lufteinlass für Behälteranschluss.
Geschenkverpackung inklusiv:
20 Beutel cm. 20x30

Auflistung DE LUXE INOX
1. Vakuumpumpe-Startschalter (on/off)
2. Schweißschalter
3. Vakuummesser
4. Deckel
5. Dichtung Unterdruckkammer
6. Vakuumkammer
7. Schweißstange
8. Luftsaugzapfen
9. Schiene
10. Druckprofil Schweißstange
11. LED grün (solo 9707 N)
12. LED rot (solo 9707 N)

Cod. 9706 N – 9706 NP – 9707 N

GEBRAUCHSANWEISUNG

Cod. 9706 N VAKUUMISIERUNGSGERÄT DE LUXE INOX
Cod. 9706 NP VAKUUMISIERUNGSGERÄT DE LUXE INOX MIT DOPPELKOLBENPUMPE

Stecken Sie den Netzstecker in eine zugängliche Steckdose mit geeigneter Spannung. Das Gerät ist funktionsbereit.
Die werkseitigen Voreinstellungen sehen eine Schweisszeit von 7 Joule vor, welche für die mitgelieferten Beutel mit der Dicke von 95/105 Micron angepasst ist. Das Gerät führt den Zyklus Vakuum/Einschweissung automatisch durch.

EINSTELLUNGEN DES GERÄTES AUF HAND/AUTOMATIKBETRIEB
Um das Gerät auf Handbetrieb umzustellen verfahren Sie wie folgt:
Gerät ist nicht am Netz, halten Sie den Start-Schalter (1) gedrückt, den Netzstecker jetzt in die Steckdose stecken und mindestens 5 Minuten warten, jetzt den Start-Schalter (1) loslassen.
Um das Gerät auf Automatikbetrieb umzustellen verfahren Sie wie folgt:
Gerät ist nicht am Netz, halten Sie den Schweiss-Schalter (2) gedrückt, den Netzstecker jetzt in die Steckdose stecken und mindestens 5 Minuten warten, jetzt den Schweiss-Schalter (2) loslassen.
(die letzte Einstellung wird beibehalten, auch wenn Sie das Gerät von Netz nehmen)

EINSTELLUNG DER EINSCHWEISSZEITE
Um die Einschweisszeit umzustellen verfahren Sie wie folgt:
den Schweiss-Schalter (2) gedrückt halten, mindestens 5 Sekunden halten, bis Sie im Programmiermodus sind, nun den Strat-Schalter (1) so oft drücken wie Sie Schweiss-Joule einstellen wollen, (jeder Impuls mit dem Start-Schalter entspricht einer Schweiss-Joule), nun die Schalter wieder loslassen. (die letzte Einstellung wird beibehalten, auch wenn Sie das Gerät von Netz nehmen) Bemerkung: Es wird empfohlen keine Schweisszeit über 15 Joule einzustellen.

EMPFEHLUNG EINSCHWEISSZEITEN	
	EINSCHWEISSZEITEN in Joule
BEUTEL mit:	
95 - 105 micron	6 / 7
145 - 155 Micron	12 / 15

INFO:
Die optimalen Einschweisszeiten können in Abhänigkeit der verwendeten Beutel variren; es wird empfohlen einige Versuche durchzuführen.

WICHTIG
Sollte das Gerät ueber einen längeren Zeitraum und/oder bei niedriger Raumtemperatur gelagert oder benutzt werden, empfiehlt es sich das Gerät einem Probelauf von mindestens einer Minute und ein vakuum/einschweiss Zyklus, ohne Beutel bei geschlossenem Deckel, durchlaufen zu lassen.

GEBRAUCHSANWEISUNG IM AUTOMATIKBETRIEB
1.) Führen Sie das Produkt in einen für Lebensmittel-Vakuumkonservierung geeigneten Beutel ein und lassen Sie einen freien Raum von 5 cm. von der Beutelöffnung.
2.) Heben Sie den Deckel (4)
3.) Legen Sie den Beutel mit dem Inhalt in die Vakuumkammer (6) innerhalb der schwarzen Dichtungen (5).
4.) Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie den Schalter on/off (1). Es beginnt die Vakuumisierung.
5.) Bei Beginn der Vakuumisierung üben Sie mit beiden Händen leichten Druck auf den Deckel aus, damit dieser auf dem Beutel aufliegt. Nach einigen Augenblicken wird die Pumpe einen Unterdruck aufgebaut haben, so das Sie dann den Deckel loslassen können. Bei erreichen der optimalen Vakuumierung wird das Gerät automatisch mit dem Schweissvorgang beginnen, und die Pumpe abstellen.

MANUELLES EINGREIFEN
Es ist zu jeder Zeit möglich mit dem Schalter on/off den Vorgang zu unterbrechen. Auch kann man während der Vakuumisierung durch drücken des Schweiss-Schalters, mit dem einschweissen beginnen. Falls Sie während der Vakuumisierung den Schalter on/off drücken, und gedrückt halten, verlaengert sich Diese, bis Sie den Schweiss-Schalter drücken.

GEBRAUCHSANWEISUNG IM HANDBETRIEB
1.) Führen Sie das Produkt in einen für Lebensmittel-Vakuumkonservierung geeigneten Beutel ein und lassen Sie einen freien Raum von 5 cm. von der Beutelöffnung.
2.) Heben Sie den Deckel (4)
3.) Legen Sie den Beutel mit dem Inhalt in die Vakuumkammer (6) innerhalb der schwarzen Dichtungen (5).
4.) Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie den Schalter on/off (1). Es beginnt die Vakuumisierung.
5.) Bei Beginn der Vakuumisierung üben Sie mit beiden Händen leichten Druck auf den Deckel aus, damit dieser auf dem Beutel aufliegt. Nach einigen Augenblicken wird die Pumpe einen Unterdruck aufgebaut haben, so das Sie dann den Deckel loslassen können. Bei erreichen der optimalen Vakuumierung wird das Gerät automatisch mit dem Schweissvorgang

beginnen, und die Pumpe abstellen.
6.) Nach erreichen des gewünschten Vakuums, drücken Sie den Schweiss-Schalter (2); das Gerät wird nach der voreingestellten Schweisszeit automatisch anhalten.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Cod. 9707 N VAKUUMISIERUNGSGERÄT DE LUXE INOX PROFESSIONAL

Stecken Sie den Netzstecker in eine zugängliche Steckdose mit geeigneter Spannung, sowie in den . Anschluss auf der Rückseite des Geräts. Das Gerät ist nun funktionsbereit; sollte das Es für den Automatikbetrieb voreingestellt sein, leuchten die beiden LED 20 Sekunden, sollte allerdings der Handbetrieb voreingestellt sein leuchtet nur der grüne LED für 20 Sekunden. Die werkseitigen Voreinstellungen sehen eine Schweisszeit von 5 Sekunden vor, welche für die mitgelieferten Beutel mit der Dicke von 95/105 Micron angepasst ist. Das Gerät führt den Zyklus Vakuum/Einschweissung automatisch durch.

EINSTELLUNGEN DES GERÄTES AUF HAND/AUTOMATIKBETRIEB
Um das Gerät auf Handbetrieb umzustellen verfahren Sie wie folgt:
Gerät ist nicht am Netz, halten Sie den Start-Schalter (1) gedrückt, den Netzstecker jetzt in die Steckdose stecken und mindestens 5 Sekunden warten; die grüne LED zeigt die erfolgreich Programmierung an.
Um das Gerät auf Automatikbetrieb umzustellen verfahren Sie wie folgt:
Gerät ist nicht am Netz, halten Sie den Schweiss-Schalter (2) gedrückt, den Netzstecker jetzt in die Steckdose stecken und mindestens 5 Sekunden warten; die rote LED zeigt die erfolgreich Programmierung an, jetzt den Schweiss-Schalter (2) loslassen.
(die letzte Einstellung wird beibehalten, auch wenn Sie das Gerät von Netz nehmen)

EINSTELLUNG DER EINSCHWEISSZEITEN
Um die Einschweisszeit umzustellen verfahren Sie wie folgt:
den Schweiss-Schalter (2) gedrückt halten, mindestens 5 Joule halten, bis Sie im Programmiermodus sind (es leuchtet der rote LED), nun den Strat-Schalter (1) so oft drücken wie Sie Schweiss-Sekunden einstellen wollen, (jeder Impuls mit dem Start-Schalter entspricht einer Schweiss-Sekunde und wird durch aufleuchten der grünen LED angezeigt), nun die Schalter wieder loslassen. (die letzte Einstellung wird beibehalten, auch wenn Sie das Gerät von Netz nehmen) Bemerkung: Es wird empfohlen keine Schweisszeit über 15 Sekunden einzustellen.

EMPFEHLUNG EINSCHWEISSZEITEN	
	EINSCHWEISSZEITEN in Sekunden
BEUTEL mit:	
95 - 105 micron	4 / 5
145 - 155 Micron	8 / 9

INFO:
Die optimalen Einschweisszeiten können in Abhänigkeit der verwendeten Beutel variren; es wird empfohlen einige Versuche durchzuführen.

WICHTIG
Sollte das Gerät ueber einen längeren Zeitraum und/oder bei niedriger Raumtemperatur gelagert oder benutzt werden, empfiehlt es sich das Gerät einem Probelauf von mindestens einer Minute und ein vakuum/einschweiss Zyklus, ohne Beutel bei geschlossenem Deckel, durchlaufen zu lassen.

GEBRAUCHSANWEISUNG IM AUTOMATIKBETRIEB
1.) Führen Sie das Produkt in einen für Lebensmittel-Vakuumkonservierung geeigneten Beutel ein und lassen Sie einen freien Raum von 5 cm. von der Beutelöffnung.
2.) Heben Sie den Deckel (4)

3.) Legen Sie den Beutel mit dem Inhalt in die Vakuumkammer (6) innerhalb der schwarzen Dichtungen (5).
4.) Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie den Schalter on/off (1). Es beginnt die Vakuumisierung – die grünen LED zeigt an das die Vakuumpumpe arbeitet, die rote LED zeigt den Automatikbetrieb an und erlischt nach einigen Sekunden.
5.) Bei Beginn der Vakuumisierung üben Sie mit beiden Händen leichten Druck auf den Deckel aus, damit dieser auf dem Beutel aufliegt. Nach einigen Augenblicken wird die Pumpe einen Unterdruck aufgebaut haben, so das Sie dann den Deckel loslassen können. Bei erreichen der optimalen Vakuumierung leuchtet der rote LED auf, und nach einigen Joule beginnt der automatische Schweissvorgang bei dem der rote LED blinkt. Am Ende schaltet sich das Gerät selbst ab und die LED'S erlöschen.

MANUELLES EINGREIFEN
Es ist zu jeder Zeit möglich mit dem Schalter on/off den Vorgang zu unterbrechen. Auch kann man während der Vakuumisierung durch drücken des Schweiss-Schalters, mit dem einschweissen beginnen. Falls Sie während der Vakuumisierung den Schalter on/off drücken, und gedrückt halten, verlaengert sich Diese, bis Sie den Schweiss-Schalter drücken.

GEBRAUCHSANWEISUNG IM HANDBETRIEB
1.) Führen Sie das Produkt in einen für Lebensmittel-Vakuumkonservierung geeigneten Beutel ein und lassen Sie einen freien Raum von 5 cm. von der Beutelöffnung.
2.) Heben Sie den Deckel (4)
3.) Legen Sie den Beutel mit dem Inhalt in die Vakuumkammer (6) innerhalb der schwarzen Dichtungen (5).
4.) Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie den Schalter on/off (1). Es beginnt die Vakuumisierung – die grünen LED (11) zeigt an das die Vakuumpumpe arbeitet.
5.) Bei Beginn der Vakuumisierung üben Sie mit beiden Händen leichten Druck auf den Deckel aus, damit dieser auf dem Beutel aufliegt. Nach einigen Augenblicken wird die Pumpe einen Unterdruck aufgebaut haben, so das Sie dann den Deckel loslassen können.
6.) Bei erreichen der optimalen Vakuumierung leuchtet der rote LED (12) auf.
7.) Nach drücken des Schweiss-Schalter (2) beginnt der automatische Schweissvorgang; das blinken des roten LED (12) zeigt das Ende des Schweissvorgangas an. Am Ende der voreingestellten Schweisszeit schaltet sich das Gerät selbst ab und die LED'S erlöschen.
Bemerkung: Zu jeder Zeit kann der Schweissvorgang durch drücken des Schweiss-Schalters (2) aktiviert werden, auch wenn die rote LED (12) nicht leuchtet.

GRÜENE UND ROTE LED
Die LED'S auf den Schaltern zeigen die jeweilig abgeschlossen Arbeiten des Gerätes an. Die grüne LED zeigt die Funktion der Pumpe an; Die rote LED den optimal erreichten Vakuumpegel, sollte der rote LED blinken zeigt dies den Schweissvorgang an (jedes aufleuchten entspricht einer Schweiss-Joule)

ENDE DER ARBEIT
Ziehen Sie den Netzstecker und verraumen das Gerät gegebenenfalls.

VAKUUMPEGEL

Der Vakuummesser ist mit drei dem Vakuumpegel entsprechenden Farben versehen. Beim gelben Sektor (ungefähr -200.. -525 mbar) ist die Luftmenge im Kreis noch hoch, weil das Gerät nur seit kurzem zu arbeiten begonnen hat. Beim grünen Sektor (ungefähr -525.. -750 mbar) ist der Vakuumpegel für eine korrekte kurz- oder langfristige Nahrungsmittelkonservierung ausreichend. Wenn sich der Zeiger zwischen den zwei schwarzen Linien (ungefähr -6205. -750 mbar) befindet, empfiehlt es sich, die Schweißung anzufangen. Dem roten Sektor

(ungefähr -750.. -800 mbar) entspricht dem am höchsten erreichbaren Vakuumpegel. Der erreichbare Vakuumpegel hängt von der Qualität und der Form der Nahrungsmittel (oder der Gegenstände) im Beutel ab. Zum Beispiel, ein Material starrer Struktur verhindert die komplette Luftbeseitigung; die Restluft wird vom Vakuummesser berücksichtigt, allerdings wird nicht der höchste Vakuumpegel erreicht.
Es gibt auch Flüssigkeit enthaltende Nahrungsmittel (z.B. Fisch, Tomaten, usw.): Beim Drücken könnte die Flüssigkeit aus dem Nahrungsmittel austreten und dadurch das Gerät beschädigen. Andere Nahrungsmittel können wegen ihrer geringen Festigkeit durch einen zu hohen Vakuumpegel beschädigt oder gequetscht werden. Für diese Nahrungsmittel empfehlen wir, den Vakuumpegel visuell zu prüfen, und die Schweißung rechtszeitig durchzuführen, damit die Nahrungsmittel nicht zerquetscht werden.

Produktlinie JUNIOR

Vakuumverpacker mit Deckeln und Behältern.
Manuelle Arbeitsweise.
Professionelles Vakuummeter.
Kit zur Wandbefestigung
Max. aufgenommene Leistung: 85 W.
Max. Vakuumniveau: -800 mbar.
Saugvermögen: 10 Liter/Min.
Ausstattung: 2 Universaldeckel (6712 A – 6711 A)

BESTANDTEILE
1. Vakuumpumpe-Schalter EIN/AUS
2. Vakuummesser
3. Kleinanschluß für REBER-Behälter
4. Ansauglufteinlaßzapfen
5. Kleinanschluß-Stützhaken
6. Wandbefestigungsplatte

Cod. 9702 N (G-A-M)

BETRIEB
Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit geeigneter Spannung. Das Gerät ist funktionsbereit.
Drücken Sie den Schalter (1.) zur Position EIN (I), um die Vakuumpumpe zu betätigen und die Luftansaugung zu starten. Sie können die Pumpenarbeit durch erneutes drücken des Schalters (1.) zur Position AUS (O) unterbrechen.
Der Vakuummesser (2.) zeigt den von der Pumpe im Behälter erreichten Vakuumpegel (Depression) an. Während des Betriebs verschiebt sich der Zeiger vom gelben zum roten Sektor (vom Mindest- zum Höchstvakuumpegel).
Am Anfang schwingt der Zeiger wegen der Luftansaugwirkung hoch; wenn die Luftmenge in den Röhren abnimmt, stabilisiert sich der Zeiger.

ALLE MODELLE

VAKUUMVERPACKUNG IM BEHÄLTER
Für diesen Vorgang sind Behälter mit Deckel, die mit einem Vakuumventil versehen sind, notwendig. Nur für Vakuumkonservierung geeignete Behälter aus Plastik oder Hartglas verwenden).
- Heben Sie den Deckel (4.) an.
- Verbinden Sie den Anschlussschlauch des Behälters mit dem Luftsaugzapfen (8.). (Bild 4)
- Um den Behälter einzufüllen, lassen Sie einen freien Raum von mindestens 3 cm bis zum oberen Rand und legen Sie den Deckel auf den Behälter.
- Lösen Sie den Deckelverschluss leicht ab, um das Ventil zu entnehmen. ACHTUNG: den Verschluss NICHT ganz abschrauben (Einige Drehungen sind genug). (Bild 5)
- Stellen Sie die Saugglocke auf den Verschluss. (Bild 6)
- Schalten Sie die Vakuumpumpe durch den Schalter (1.) ein und halten Sie ihn gedrückt bis der gewünschte Vakuumpegel erreicht wird.

- Entfernen Sie nun die Saugglocke (1.) vom Deckel und schrauben Sie den Verschluss bis zur Ventilblockierung zu. (Bild 7)
Um den Behälter zu öffnen, lösen Sie den Verschluss bis zur Ventilentriegelung; dann bewegen Sie das Ventil, um die Luft in den Behälter eintreten zu lassen. (Bild 8)

VAKUUMVERPACKUNG MIT REBER UNIVERSALDECKELN
(REBER Universaldeckel gibt es in verschiedenen Grössen: für Gefässe, Behälter, Töpfe und feuerfeste Schüsseln auch zur normalen Verwendung. Verfügbare Durchmesser von 4 bis 22 cm.)
Wie verfahren Sie bei Vakuumverpackung in Behälter? Vergewissern Sie Sich, dass der Behälterrand an der Universaldeckeldichtung perfekt haftet.
Bei langer Verwendung des selben Behälters kann die Deckeldichtung eine vom Behälterrand verursachte Furche zeigen; um eventuelle Probleme zu vermeiden, die Dichtung umkehren. Die Furche wird in kurzer Zeit von selbst verschwinden.
Sie können die Deckeldichtung zur Reinigung entfernen. Nach Trocknen achten Sie auch den korrekt Sitz der Dichtung.

VAKUUMVERPACKUNG IN GLASGEFÄSSEN
(für diese Operation sind die Spezialdeckel für Glasgefäße Kode 6704 A zu verwenden).
Stecken Sie den Großanschluß-Kunststoffschlauch für Glasgefäße (oder den grossen Anschluss Grande Junior für Glasgefäße der Produktlinien Junior und Salvaspesa) in den Luftanlaßzapfen (4.) des Geräts ein.
Füllen Sie den Behälter und lassen Sie einen freien Raum von 2 cm. vom oberen Rand. Positionieren Sie den Deckel .
Stellen Sie den Großanschluß (oder den grossen Anschluss Grande Junior für Glasgefäße der Produktlinien Junior und Salvaspesa) auf das Gefäß und drücken Sie, bis die Dichtung auf dem Glasgefäß blockiert ist.
Drehen Sie den Großanschluß-Oberteil zur Position CHIUSO/CLOSE (geschlossen) (nur für die Produktlinien Junior und Salvaspesa).
Drücken Sie den Schalter (1.) zur Position EIN (I) um die Vakuumpumpe anzulassen. Nach Erreichung des gewünschten Vakuumpegels drücken Sie den Schalter (1.) zur Position AUS (O). Die Pumpe hält an.
Drehen Sie den Großanschluß-Oberteil zur Position APERTO/OPEN (offen) (nur für die Produktlinien Junior und Salvaspesa).
Entfernen Sie den Großanschluß vom Gefäß und schrauben Sie die Nutmutter bis zur Blockierung des kleinen Deckels .
Um das Gefäß zu öffnen, lösen Sie die Nutmutter und heben Sie den kleinen Deckel mit dem dazu geeigneten Werkzeug von REBER an, um die Luft in das Gefäß eintreten zu lassen.

PRÜFEN UND ERKENNEN KLEINER PROBLEME

1.) PRÜEFEN DER NORMALEN FUNKTION MIT BEUTEL
a) den Beutel mit der offenen Seite zwischen die beiden schwarzen Dichtungen in die Vakuumierungskammer legen und den Deckel schliessen.
b) Den Start-Schalter drücken.
c1) Produktlinie Salvaspesa: üben Sie leichten Druck mit beiden Händen auf den Deckel aus, (nicht in der Mitte oder nur mit einer Hand) sobald der Deckel nach unten gesogen wird können Sie die Hände wegnehmen.
c2) Produklinie Family und de Luxe Inox: üben Sie leichten Druck mit einer Hand auf den Deckel aus, sobald der Deckel nach unten gesogen wird können Sie die Hand wegnehmen.
d1) Produktlinie Salvaspesa: sobald die rote Lampe aufleuchtet ist das Vakuum erreicht; nach wenigen Sekunden beginnt automatisch der Schweissvorgang (die mittlere Leuchte blinkt während des Schgweissvorgangs) von 7 Sekunden.
d2) Produklinie Family und de Luxe Inox: sobald der Vakuumanzeiger den roten Bereich erreicht hat, drücken Sie den Scheiss-Schalter um das einschweissen zu beginnen.
e1) Produktlinie Salvaspesa: um den Deckel zu öffnen, das schwarze Ventil bewegen um luft einzulassen.
e2) Produklinie Family und de Luxe Inox: den Deckel öffnen.

Produktlinie Salvaspesa:
FALLS DER BEUTEL RICHTIG VAKUUMISIERT UND VERSCHWEISST IST:
ist das Gerät in Ordnung.
FALLS DER BEUTEL RICHTIG VAKUUMISIERT ABER NICHT VERSCHWEISST IST:
kann ein Schaden an der Schweiss-Stange oder an der Registrierkarte sein – vergewissern Sie sich das die mittlere Lampe 7 mal blinkt; im Falle das es weniger ist, muss die Schweisszeit neu programmiert werden.
FALLS KEIN VAKUUM IM BEUTEL, UND DIE ROTE LEUCHTE TROTZDEM AN IST:
Hier könnte der Beutel zu klein sein – das heisst das Gerät ist in Ordnung das Problem ist der Beutel.

FALLS DER BEUTEL RICHTIG VAKUUMISIERT UND VERSCHWEISST IST:
ist das Gerät in Ordnung.
FALLS DER BEUTEL RICHTIG VAKUUMISIERT ABER NICHT VERSCHWEISST IST:
die Schweiss-Stange ist defekt.
FALLS DER BEUTEL RICHTIG VAKUUMISIERT UND VERSCHWEISST IST, ABER DER ZEIGER DES VAKUUMANZEIGERS SICH NICHT BEWEGT: der Vakuumanzeiger ist defekt.

FALLS KEIN VAKUUM IM BEUTEL IST, DER VAKUUMANZEIGER ABER IM ROTEN ODER GRÜNEN BEREICH IST: könnte ein Problem des Beutels sein – Prüfung 2.) durchführen.
FALLS KEIN VAKUUM IM BEUTEL IST, UND DER VAKUUMANZEIGER SICH NICHT BEWEGT: die Lage des Beutels, sowie den Beutel auf Löcher überprüfen – Prüfung 2.) durchführen.

2.) PRÜEFEN DER FUNKTIONEN OHNE BEUTEL
a) – Deckel am Gerät schliessen ohne einen Beutel eingelegt zu haben.
b) - c) – d) – e), siehe oben

Produktlinie Salvaspesa:
FALLS DIE ROTE LAMPE NICHT LEUCHTET: kann sein das Luft durch den Deckel eindringt - überprüfen Sie den Sitz der Dichtung der Vakuumkammer, und versuchen es nochmals.
FALLS DIE ROTE LAMPE AN IST, ABER DER SCHWEISSVORGANG NICHT BEGINNT ODER DIE LAMPE NICHT BLINKT: sofern die Schweiss-Stange nicht erhitzt kann dies an einem Defekt der Registrierkarte liegen; sollte der Schweissvorgang allerdings funktionieren, (Schweiss-Stange erhitzt) ist nur ein Defekt an der Lampe, das Gerät arbeitet fehlerfrei.

Produklinie Family und de Luxe Inox:
FALLS DER VAKUUMANZEIGER SICH IN DEN ROTEN BEREICH BEWEGT: ist das Gerät in Ordnung.
FALLS DER VAKUUMANZEIGER IM GELBEN ODER AM ANFANG DES GRÜNEN BEREICHS BLEIBT: es dringt Luft durch den Deckel, die Dichtungen, oder am Magnetventil ein.
FALLS DER VAKUUMANZEIGER SICH NICHT BEWEGT: es dringt Luft ein - überprüfen der Dichtungen der Vakuumkammer, und das der Deckel keine Schäden aufweisst.
FALLS DAS GERAT VAKUUMISIERT, ABER DER VAKUUMANZEIGER SICH NICHT BEWEGT: ist das Gerät in Ordnung, aber der Vakuumanzeiger ist defekt.
ANMERKUNG: Bei normalen Betrieb bemerkt man wie sich der Deckel nach unten bewegt. Bei Bewegungen am schwarzen Ventil geht der Deckel wieder nach oben.

3.) PRÜEFEN DER FUNKTION DER PUMPE
a) Bei offenen Deckel den grünen Schalter gedrückt halten, gleichzeitig mit einem Finger das Absaugloch auf der rechten Seite der Vakuumkammer zuhalten.
ACHTEN SIE AUF DIE SCHWEISS-STANGE DIE DURCH DEN AUTOMATISCHEN SCHWEISSBEGINN HEISS WIRD.

Produktlinie Salvaspesa:
FALLS DAS ROTE LICHT BRENNT: ist das Gerät in Ordnung.
FALLS DAS ROTE LICHT NICHT BRENNT: es dringt Luft ins innere des Gerätes (es könnte an einem abgeklemmten Schlauch oder an der defekten Pumpe liegen).

Produklinie Family und de Luxe Inox:
FALLS DER VAKUUMANZEIGER SICH IN DEN ROTEN BEREICH BEWEGT: ist das Gerät in Ordnung.
FALLS DER VAKUUMANZEIGER IM GELBEN ODER AM ANFANG DES GRÜNEN BEREICHS BLEIBT: ist ein Luftverlust am Magnetventil.
FALLS DER VAKUUMANZEIGER SICH NICHT BEWEGT: es besteht ein Luftverlust im inneren des Gerätes, (es könnte an einem abgeklemmten Schlauch liegen).

ANMERKUNG: Bei normalen Betrieb bemerkt man den Ansaugdruck wenn man mit dem Finger vor das Ansaugloch hält.

PRÜFEN DER EINSCHWEISSFUNKTION
FALLS DAS EINSCHWEISSEN NICHT FUNKTIONIERT, ODER NUR AN MACHEN STELLEN EINE SCHWEISSUNG ERFOLGT IST: überprüfen Sie das der Beutel sauber und trocken ist (bei verschmutzten, feuchten oder fettigen funktioniert die Schweissung nicht); andernfalls ist das Problem die Schweiss-Stange
FALLS BEI EINEM VAKUUMISIERTEN UND ORDINTLICH VERSCHWEISSTEN BEUTEL NACH EINIGER ZEIT LUFT EINDRINGT: es liegt dann am Beutel der nicht besonders resistent war, oder an einer nicht vollkommenen Schweissung (bei verschmutzten, feuchten oder fettigen funktioniert die Schweissung nicht); das Gerät ist in Ordnung.

F

Félicitations pour líachat díune nouvelle machine sous-vide “Reber”.
Les nouvelles machines sous-vide “Reber” utilisent une nouvelle technologie brevetée. Cette nouvelle technologie permet au moteur d’économiser jusqu’à 40% d’énergie et de créer des prestations professionelles avec 850mbar de dépression, 18 lt/ min. d’aspiration, un usage continu et un contrôle électronique de l’aspiration et de la barre de soudage quelque soit la tension du réseau.

Reber suit une politique de recherche et d’amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.

Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées
d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR
Le constructeur n’est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice.
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement, sauf indication différente.

AVERTISSEMENTS
- Faire attention à la présence de parties chaudes lors de l’utilisation de l’appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Utiliser uniquement des sachets pour la conservation des aliments du même type que ceux fournis avec l’appareil.
- N’utiliser pas l’appareil en cas de contact avec l’eau ou si la fiche ou le câble d’alimentation sont mouillés.
- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention.
- Le conditionnement sous vide ne remplace pas les autres procédés de conservation, mais peut être utilisé en complément.
- Les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter l’endommagement; le conditionnement sous vide prolonge le temps de conservation et aide à maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques des aliments.
- Les produits préemballés doivent être consommés avant la date limite indiquée sur l’emballage.
- Un niveau de vide plus élevé indique une plus petite quantité d’air dans le sachet et la possibilité d’une meilleure conservation.
- Les liquides doivent être réfrigérés avant d'être conditionnés sous vide dans les sachets pour éviter le risque d'être aspirés par la pompe.
- Les produits en poudre ou en grains doivent être emballés dans une serviette avant d'être conditionnés sous vide pour éviter le risque d'être aspirés par la pompe.
- Les récipients non prévus pour la conservation sous vide peuvent imploser sous la dépression et causer des dommages et blessures; pour la conservation au réfrigérateur il faut utiliser uniquement des récipients en verre trempé ou en polycarbonate spécifiques.
- La pompe à vide et le système de soudure sont protégés contre la surchauffe par des protections thermiques, la machine s'arrête alors automatiquement; après quelque minutes de refroidissement, elle est à nouveau fonctionnelle.
- Les fonctions automatiques sont établies par le constructeur pour obtenir les meilleurs résultats sur le plan de la sécurité et de la fiabilité. Si, dans certains cas, il est nécessaire d’avoir des niveaux de vide différents, il faudra utiliser le fonctionnement manuel.
- Dans le cas où l’utilisateur ne respecterait pas le temps minimal entre le raccordement de la fiche et le commencement du travail, il faudra débrancher la fiche de la prise et la rebrancher une seconde fois.
- En utilisant les récipients, faire attention à la barre de soudure très chaude pour éviter tout

risque de brûlure.
- Pour l'utilisation des récipients, Reber vous conseille de passer au fonctionnement manuel dès que l'aiguille du manomètre est à la fin de la zone jaune, pour des raisons de sécurité!
- En cas de détérioration du câble électrique, celui-ci devra, pour éviter tout danger, être remplacé par un technicien compétent en utilisant uniquement un câble homologué HAR de type H05VV-F ou du même type que celui fourni par Reber.
- L'usage et l'expérience vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats avec les différents aliments.
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur le socle noir de l'appareil.
- En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni.
- Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA.

INFORMATIONS SUR LE CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE

MISE SOUS-VIDE: La mise sous-vide enlève l'air d'un sachet ou d'un récipient, pour protéger les aliments des effets dangereux dus au contact avec l'oxygène, comme l'oxydation ou le développement des moisissures ou des bactéries. Pour garder le plus longtemps possible les effets du conditionnement sous-vide, les récipients ou les sachets doivent être correctement fermés.

CONSERVATION SOUS-VIDE: Pour la conservation, des aliments surtout, il faut garder, une fois sous vide, des conditions particulières d'humidité et de température (par exemple, dans le cellier, dans le réfrigérateur ou dans le congélateur). Le conditionnement sous-vide, combiné aux méthodes classiques de conservation, prolonge le temps de conservation des aliments et, surtout, aide à préserver inaltérés la saveur, le parfum, la couleur et les qualités organoleptiques des aliments.

POURQUOI CONSERVER SOUS-VIDE?
POUR ÉCONOMISER DE L'ARGENT: Il vous sera possible d'acheter des produits en quantité et dans les périodes les plus indiquées et les conserver frais grâce à la conservation sous-vide!
POUR EVITER LE GASPILLAGE: L'excédent d'aliments, soit frais soit cuisinés, ne sera plus perdu, mais il vous sera possible de les conserver et les utiliser ultérieurement!
POUR EVITER DES PERTES DE TEMPS: Il vous sera possible de cuisiner vos plats en avance, les conserver sous-vide et les utiliser quand nécessaire simplement en les réchauffant!
POUR SAUVEGARDER L'HYGIENE: Le conditionnement sous-vide empêche le développement des bactéries et des moisissures et vous permet l'utilisation du réfrigérateur et du congélateur sans risque de contamination entre les aliments et en évitant les mauvaises odeurs!
POUR LA SIMPLICITE : Les appareils de mise sous-vide Reber vous permettent d'obtenir à la maison un sous-vide de qualité professionnelle, avec une machine adaptée à vos besoins et vos exigences et une gamme complète d'accessoires pour tous les besoins: sachets pour la mise sous-vide à usage multiple, récipients en polycarbonate pour usage au congélateur et au four à micro-ondes, couvercles universels de plusieurs formes pour les utiliser avec des conserves en verre, terrines et récipients normalement utilisés à la maison!

Temps de conservation des aliments (en jours)	Conservation Traditionnelle	Sous-Vide
Température ambiante (+20° / + 25° C)		
Pain	2	8
Biscuits secs	120	360
Pâtes sèches / Riz	180	360
Fruits secs	120	360
Farine / Thé / Café	120	360
Réfrigérés à +3° / +5° C		
Viande crue	2 - 3	6 - 9
Poisson frais	1 - 3	4 - 6
Charcuterie	4 - 6	20 - 25
Fromages doux	5 - 7	14 - 20
Fromages secs	15 - 20	30 - 60
Parmesan Reggiano	20	60
Légumes	1 – 5	7 - 20
Fruits	5 - 10	14 - 20
Soupe de légumes	2 – 3	8 - 15
Pâtes / Lasagne	2 – 3	6 - 10
Viande cuite	3 - 5	10 - 15
Gâteaux aux fruits ou à la crème	2 - 3	6 - 10
Autres Gâteaux	5	20
Congelés à -18° / -20° C		
Viande	120	480
Poisson	90	360
Fruits et Légumes	300	720

ATTENTION!
Les temps de conservation sont indicatifs par rapport aux conditions d'origine des produits.
Les aliments pré-emballés doivent être consommés avant la date indiquée sur l'emballage.

Gamme SALVASPESA

LED de visualisation du niveau de vide.
Barre à souder de 32 cm (indiquée pour les sachets de 30 cm).
Fonctionnement sans interruption.
Niche de logement du câble.
Prise d'aspiration de l'air pour la fixation des accessoires.
Puissance maximale absorbée: 250 W.
Niveau maximal de vide: -830 mbar.
Capacité d'aspiration: 16 litres/min.
Cet article est livré avec 20 sachets de 20x30 cm (6722 N)

Composants de la machine:
1. Interrupteur de marche;
2. Interrupteur de soudure;
3. Lampe témoin jaune (fonctionnement de la pompe à vide);
4. Lampe témoin verte (niveau de vide acceptable pour la conservation);
5. Lampe témoin rouge (niveau de vide maximum);
6. Couvercle;
7. Soupape d'ouverture du couvercle;
8. Chambre sous vide;
9. Barre de soudure;
10. Prise d'aspiration de l'air;
11. Guide;

Cod. 9340 N - 9340 NAUS - 9340 NCSA - 9342 N (S-T-R-B)
SOUS-VIDE SALVASPESA

Cod. 9346 N (F) - 9348 N (F)- 9344 N
SOUS-VIDE SALVASPESA PLUS

UTILISATION DE LA MACHINE

- Brancher la fiche à une prise de courant toujours aisément accessible et correspondant au voltage prévu pour l'appareil.
- Appuyer sur l'interrupteur de marche (1) pour mettre en marche la pompe à vide qui aspire l'air, la lampe témoin jaune (3.) s'allume; si on appuie une seconde fois sur l'interrupteur, la machine s'arrête.
- Pendant le fonctionnement de la pompe à vide, appuyer sur l'interrupteur de soudure (2) pour mettre en marche la barre de soudure avant son déclenchement automatique; la machine s'arrête automatiquement après le temps programmé par Reber. On peut aussi arrêter la machine en appuyant une seconde fois sur l'interrupteur de marche (1.).
- La lampe témoin verte (4.) permet également de visualiser le temps de soudure. Pendant la soudure, elle clignote une fois par unitè temps/puissance.
- L'allumage de la lampe témoin rouge (5.) indique qu'un niveau de vide satisfaisant est atteint. Il est cependant possible de retarder davantage le départ de la soudure pour obtenir un niveau de vide plus important sans risque d'endommager la machine.

CHANGEMENT DES PARAMETRES

TEMPS DE SOUDURE
- Relier la machine à une prise de courant
- Appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure
- Appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de marche
- Attendre au moins 2 secondes pour entrer dans la programmation
- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche autant de fois que le nombre de unitè temps/puissance de soudure que l'on désire programmer (chaque fois qu'on appuie, c'est une unitè temps/puissance de soudure, à chaque pression la LED verte s'allume)
- Relâcher les interrupteurs

Le temps de soudure normal est de 7 unitè temps/puissance .
Attention!! Ne pas dépasser 9 unitè temps/puissance de soudure car le Téflon de protection de la barre de soudure peut brûler.

POUR RENTRER DANS LES PARAMETRES DE FABRICATION
- Appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure
- Relier la machine à une prise de courant

POUR PASSER DU FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AU FONCTIONNEMENT MANUEL
- Machine débranchée
- Appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de marche
- Brancher la machine
- Attendre l'allumage de la LED verte

POUR PASSER DU FONCTIONNEMENT MANUEL AU FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
- Machine débranchée
- Appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure
- Brancher la machine
- Attendre l'allumage de la LED verte

CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE DANS UN SACHET
- Introduire le produit à conditionner (une fois que tout ce qui peut provoquer l'endommagement du sachet a été enlevé) dans un sachet pour la conservation sous-vide des aliments, en laissant au moins 5 cm d'espace libre en haut du sachet;
- Ouvrir le Couvercle (6.) et poser le sachet en faisant attention à ce qu'il soit bien tendu sur la Barre de soudure (9.) à la gauche du Guide (11.) et positionner l'ouverture du sachet dans

la Chambre sous vide (8.).
- Fermer le Couvercle (6.).
- Brancher la machine à une prise de courant toujours aisément accessible et correspondant au voltage prévu, mettre en marche la pompe à vide en appuyant sur l'interrupteur de marche (1.) et presser le couvercle (6.) des deux côtés pour créer la dépression initiale.Il n'est pas nécessaire de maintenir la pression sur le couvercle jusqu'à la fin de l'opération, mais juste le temps de créer la dépression initiale qui permet au sachet d'adhérer à la machine.
- Une fois atteint le niveau de vide préconisé, la soudure se déclenche automatiquement pour souder le sachet.
- Une fois l'opération de soudure terminée, la machine s'arrête automatiquement, Cod. 9340 N – 9340 NAUS – 9340 NCSA– 9342 N (S-T-R-B): exercer une pression latérale sur la soupape d'ouverture du couvercle (7.) pour ouvrir le couvercle et enlever le sachet. Cod. 9346 N (F) – 9348 N (F): le couvercle s'ouvre automatiquement grâce à la soupape électrique.
- Avant de ranger le sachet pour la conservation, contrôler la bonne qualité de la soudure et l'absence de plis ou d'impuretés qui pourraient permettre le passage de l'air.

LE NIVEAU DE VIDE
La machine Sous-Vide Salvaspesa est munie d'un dispositif qui indique un niveau de vide compris entre –680 mbar et –750 mbar par l'allumage de la lampe témoin rouge (5.). Un niveau de vide plus important peut être atteint en retardant le départ de la soudure, sans aucun risque d'endommager la machine.
Le niveau de vide qu'il est possible d'atteindre dépend de la nature et de la forme des aliments (ou des objets) introduits dans le sachet. Par exemple, un matériel de structure rigide peut causer des résidus d'air qui ne pourront pas être éliminés: l'aiguille du manomètre n'atteindra pas la valeur maximum. Au contraire, certains aliments (poissons, tomates, etc..) contiennent des liquides qui risquent de sortir de l'aliment et peuvent ainsi endommager la machine; d'autres aliments peuvent être simplement endommagés par la compression du sachet en cas d'un niveau de vide excessif. Pour tous ces aliments, il est conseillé de vérifier visuellement le niveau du vide et de souder le sachet à temps afin d'éviter tout problème.

Gamme: FAMILY

Manomètre de vide professionnel.
Barre à souder de 32 cm (indiquée pour les sachets de 30 cm).
Fonctionnement sans interruption.
Électrovalve d'ouverture automatique du couvercle
Niche de logement du câble.
Prise d'aspiration de l'air pour la fixation des accessoires.
Puissance maximale absorbée: 300 W.
Niveau maximal de vide: -830 mbar.
Capacité d'aspiration: 16 litres/min.
Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber (6727 A) et 20 sachets de 20x30 cm (6722 N)

Composants de la machine:
1. Interrupteur de marche;
2. Interrupteur de soudure;
3. Manomètre de dépression;
4. Couvercle;
6. Chambre sous vide;
7. Barre de soudure;
8. Prise d'aspiration de l'air;
9. Guide;
10. Dispositif d'aspiration pour conteneur plastique Reber;
11. Tuyau du dispositif d'aspiration pour conteneur plastique Reber.
12. Joint de pression de la barre de soudure

Cod. 9700 N (F) - 9701 N (F)

UTILISATION DE LA MACHINE

- Brancher la fiche à une prise de courant toujours facilement accessible et correspondant au voltage prévu pour l'appareil;

Cod. 9700 N (F) FAMILY - Cod. 9701 N (F) FAMILY DE LUXE AUTOMATIQUE
- Appuyer, puis relâcher l'interrupteur de marche (1.), et la machine sous vide automatique commence son travail automatique qui se compose d'une phase d'aspiration dans un sachet ou dans un récipient et, une fois atteint le niveau du vide déterminé par le constructeur (env. -700mbar), d'une phase de soudure en s'arrêtant automatiquement à la fin du travail.
- Un fonctionnement manuel est également possible pour anticiper la phase de soudure (pour éviter l'écrasement du produit dans le sachet) en appuyant manuellement sur l'interrupteur de soudure (2.) pour prolonger la phase d'aspiration afin d'obtenir plus de vide dans le sachet ou dans le récipient.

CHANGEMENT DES PARAMETRES

TEMPS DE SOUDURE
- Relier la machine à une prise de courant
- Appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure
- Attendre au moins 5 secondes pour entrer dans la programmation
- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche autant de fois que le nombre de unitè temps/puissance de soudure qu'on désire programmer (chaque fois qu'on appuie, c'est une unitè temps/puissance de soudure)
- Relâcher les interrupteurs.

Le temps de soudure normal est de 7 unitè temps/puissance .
Attention!! Ne pas dépasser les 9 unitè temps/puissance de soudure car le Téflon de protection de la barre de soudure peut brûler.

CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE DANS UN SACHET
- Introduire le produit à conditionner (une fois que tout ce qui peut provoquer l'endommagement du sachet a été enlevé) dans un sachet pour la conservation sous-vide des aliments, en laissant au moins 5 cm. d'espace libre en haut du sachet;
- Ouvrir le Couvercle (4.) et poser le sachet en faisant attention qu'il soit bien tendu sur la Barre de soudure (7.) à la gauche du Guide (9.) et positionner l'ouverture du sachet dans la Chambre sous vide (6.).
- Fermer le Couvercle (4.).
- Brancher la machine à une prise de courant toujours aisément accessible et correspondant au voltage prévu, mettre en marche la pompe à vide en appuyant sur l'interrupteur de marche (1.) et presser le couvercle (4.) pour créer la dépression initiale.Il n'est pas nécessaire de maintenir la pression sur le couvercle jusqu'à la fin de l'opération, mais juste le temps de créer la dépression initiale qui permet au sachet d'adhérer à la machine.
- Le Manomètre indique le niveau de vide réalisé par la pompe, le niveau indiqué ne représente pas une mesure exacte à 100%. Pendant le fonctionnement de la machine, l'aiguille va passer de la zone jaune (niveau minimal de vide), à la zone verte (niveau acceptable pour la conservation) et à la zone rouge (niveau maximal de vide que la machine peut fournir).
- L'aiguille du manomètre commence par osciller du fait du processus d'extraction de l'air, puis se stabilise à partir d'un certain niveau de vide.
- Relier la fiche à une prise de courant toujours facilement accessible.
- Attendre au moins 15 secondes avant de commencer le travail.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1.).
- La machine s'arrête automatiquement à la fin du travail Vide/Soudure.

INTERRUPTION MANUELLE DU FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
- Pour arrêter la machine sans attendre l'arrêt automatique, appuyer une fois sur l'interrupteur de marche (1.).

FONCTIONNEMENT MANUEL
(Soudure)
- Pour effectuer la phase de soudure en fonctionnement manuel (par exemple pour éviter l'écrasement du produit dans le sachet ou lorsque le niveau de vide nécessaire à l'utilisateur est atteint), appuyer une fois sur l'interrupteur de soudure (2.).
- La machine va commencer tout de suite la phase de soudure et s'arrête automatiquement après +/- 8 secondes.
(Aspiration)
- Pour passer du fonctionnement automatique au fonctionnement manuel en phase d'aspiration appuyer une seconde fois sur l'interrupteur de marche (1.) et le maintenir appuyé.
- Une fois atteint le niveau de vide nécessaire pour passer à la phase de soudure, appuyer en continu sur l'interrupteur de soudure (2.) tout en maintenant l'interrupteur de marche (1.) enfoncé.
- La machine s'arrête automatiquement à la fin du travail.
- La machine s'arrête si l'interrupteur de marche (1.) est relâché.
- Avant de ranger le sachet pour la conservation, contrôler la bonne qualité de la soudure et l'absence de plis ou d'impuretés qui peuvent permettre le passage de l'air.

Gamme: DE LUXE INOX

Structure en acier.
Pompe professionnelle.
Manomètre de vide professionnel.
Fonctionnement automatique.
Temps de soudure réglable.
Prise d'aspiration de l'air pour la fixation des accessoires.
Puissance 300W – 320W
Niveau maximal de vide -830 mbar / -900 mbar
Capacité d'aspiration 16 litres/min – 36 litres/min
Barre à souder de 32 cm

Composants de la machine:
1. Interrupteur de marche (ON/OFF)
2. Interrupteur de soudure
3. Manomètre
4. Couvercle
5. Joint de la chambre de vide
6. Chambre de vide
7. Barre de soudure
8. Prise d'aspiration de l'air
9. Guide
10. Joint de pression de la barre de soudure
11. LED Verte (9707 N)
12. LED Rouge (9707 N)

Cod. 9706 N – 9706 NP – 9707 N

UTILISATION DE LA MACHINE

Cod. 9706 N SOUS-VIDE DE LUXE INOX
Cod. 9706 NP SOUS-VIDE DE LUXE INOX POMPE DOUBLE CORPS
- Relier la fiche à une prise de courant toujours facilement accessible.
- L'appareil est prévu pour un temps de soudure de 5 unitè temps/puissance , adapté pour les poches sous-vide en dotation de 95/105 microns.

CYCLES DE FONCTIONNEMENT:
Modes automatique et manuel: un cycle de soudure sous vide, sachant que le temps de soudure est de 5 unitè temps/puissance , est d'une soudure chaque deux minutes pendant 30 minutes maximum.
L'appareil est protégé par des protecteurs thermiques sur le transformateur et la pompe, en cas d'usage plus intensif, les protecteurs thermiques peuvent arrêter la machine pour un certain temps après lequel la machine peut recommencer son travail.
La carte électronique est configurée pour arrêter la marche de la pompe après 5 minutes en cas de démarrage accidentel de la pompe.

PASSAGE AU FONCTIONNEMENT MANUEL/AUTOMATIQUE:
Pour passer au fonctionnement manuel:
- Avec l'appareil NON relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de marche (1)
- Relier l'appareil au réseau électrique
- Attendre 5 secondes
- Relâcher l'interrupteur de marche (1)
Pour passer au fonctionnement automatique:
- Avec l'appareil NON relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (2)
- Relier l'appareil au réseau électrique
- Attendre 5 secondes
- Relâcher l'interrupteur de soudure (2)
La nouvelle programmation reste en mémoire en débranchant l'appareil.

REGLAGE DU TEMPS DE SOUDURE:
Il est possible de changer le temps de soudure pour utiliser des poches sous-vide d'épaisseurs différentes.
- Avec l'appareil relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (2)
- Attendre 5 secondes pour rentrer en mode programmation
- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1), une fois pour chaque unitè temps/puissance de soudure qu'on désire programmer (1 pression = 1 unitè temps/puissance de soudure).
- Relâcher les deux interrupteurs
La nouvelle programmation reste en mémoire en débranchant l'appareil (il est conseillé de ne pas dépasser 15 unitè temps/puissance)

TEMPS DE SOUDURE CONSEILLES	
	Temps de Soudure (en unitè temps/puissance)
Poches:	
95 - 105 microns	6 / 7
145 - 155 microns	12 / 15

INFO:
Les temps de soudure peuvent changer selon le type de poche utilisé, il est conseillé de faire quelques essais et de vérifier le résultat.

IMPORTANT:
En cas de non utilisation pendant une longue période et en cas de rangement de l'appareil dans des locaux froids, il est conseillé de faire fonctionner la machine 1 ou 2 fois pour remettre le système au maximum de sa fonctionnalité.

- Attendre au moins 15 secondes avant de commencer le travail.
- Appuyer, puis relâcher l'interrupteur de marche (1.), et la machine sous vide automatique DE LUXE commence son travail automatique qui se compose d'une phase d'aspiration dans un sachet ou dans un récipient et, une fois atteint le niveau de vide établi par le constructeur (env. -700mbar), d'une phase de soudure qui s'arrête automatiquement en fin de travail.
- Un fonctionnement manuel est également possible pour anticiper la phase de soudure (pour éviter l'écrasement du produit dans le sachet) en appuyant manuellement sur l'interrupteur de soudure (2.) ou pour prolonger la phase d'aspiration afin d'obtenir plus de vide dans le sachet ou dans le récipient.
- Le Manomètre indique le niveau de vide réalisé par la pompe, le niveau indiqué ne représente pas une mesure exacte à 100%. Pendant le fonctionnement de la machine, l'aiguille va passer de la zone jaune (niveau minimal de vide), à la zone verte (niveau acceptable pour la conservation) et à la zone rouge (niveau maximal de vide que la machine peut fournir)
- L'aiguille du manomètre commence par osciller du fait du processus d'extraction de l'air, puis se stabilise à partir d'un certain niveau de vide.

CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE DANS UN SACHET
- Introduire le produit à conditionner (une fois que tout ce qui peut provoquer l'endommagement du sachet a été enlevé) dans un sachet pour la conservation sous-vide des aliments, en laissant au moins 5 cm. d'espace libre en haut du sachet
- Ouvrir le Couvercle (4.) et poser le sachet en faisant attention qu'il soit bien tendu sur la Barre de soudure (7.) à la gauche du Guide (9.) et positionner l'ouverture du sachet dans la Chambre sous vide (6.).
- Fermer le Couvercle (4)

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1.)
- Appuyer sur le couvercle pour aider le phase d'aspiration, après quelques secondes, l'aspiration de la pompe peut continuer son travail sans pression sur le couvercle
- La soudure est automatique
- La machine s'arrête automatiquement à la fin du travail Vide/Soudure.

INTERRUPTION MANUELLE DU FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
- Pour arrêter la machine sans attendre l'interruption automatique, appuyer une fois sur l'interrupteur de marche (1.).

FONCTIONNEMENT MANUEL
(Soudure)
- Pour effectuer la phase de soudure en fonctionnement manuel (par exemple pour éviter l'écrasement du produit dans le sachet ou lorsque le niveau de vide nécessaire à l'utilisateur est atteint), appuyer une fois sur l'interrupteur de soudure (2.).
- La machine va commencer tout de suite la phase de soudure et s'arrête automatiquement.
- Avant de ranger le sachet pour la conservation, contrôler la bonne qualité de la soudure et l'absence de plis ou d'impuretés qui peuvent permettre le passage de l'air.

Cod. 9707 N SOUS-VIDE DE LUXE INOX PROFESSIONAL

- Relier la fiche à une prise de courant toujours facilement accessible.
- Si l'appareil est sur le mode fonctionnement automatique, les deux LED s'allument ensemble pendant 20 secondes.
- Si l'appareil est sur le mode fonctionnement manuel, seule la LED verte s'allume pendant 20 secondes.
- L'appareil est prévu pour un temps de soudure de 5 unitè temps/puissance, adapté pour les poches sous-vide en dotation de 95/105 microns.

CYCLES DE FONCTIONNEMENT:
Modes automatique et manuel: un cycle de soudure sous vide, sachant que le temps de soudure est de 5 unitè temps/puissance, est d'une soudure chaque deux minutes pendant 30 minutes maximum
L'appareil est protégé par des protecteurs thermiques sur le transformateur et la pompe, en cas d'usage plus intensif, les protecteurs thermiques peuvent arrêter la machine pour un certain temps passé lequel la machine peut recommencer son travail. La carte électronique est configurée pour arrêter la marche de la pompe après 5 minutes en cas de démarrage accidentel de la pompe.

PASSAGE AU FONCTIONNEMENT MANUEL/AUTOMATIQUE:
Pour passer au fonctionnement manuel :
- Avec l'appareil NON relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de marche (1)
- Relier l'appareil au réseau électrique
- Attendre 5 secondes, la LED verte s'allume pour signaler la bonne programmation
- Relâcher l'interrupteur de marche (1)
Pour passer au fonctionnement automatique:
- Avec l'appareil NON relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (2)
- Relier l'appareil au réseau électrique

- Attendre 5 secondes, la LED rouge s'allume pour signaler la bonne programmation
- Relâcher l'interrupteur de soudure (2)
La nouvelle programmation reste en mémoire en débranchant l'appareil.

REGLAGE DU TEMPS DE SOUDURE:
Il est possible de changer le temps de soudure pour utiliser des poches sous-vide d'épaisseurs différentes
- Avec l'appareil relié au réseau électrique, appuyer et maintenir appuyé l'interrupteur de soudure (2)
- Attendre 5 secondes pour rentrer en mode programmation (la LED rouge s'allume)
- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1), une fois pour chaque unitè temps/puissance de soudure qu'on désire programmer (1 pression = 1 unitè temps/puissance de soudure), la LED verte s'allume à chaque fois.
- Relâcher les deux interrupteurs.
La nouvelle programmation reste en mémoire en débranchant l'appareil (il est conseillé de ne pas dépasser les 15 unitè temps/puissance.)

TEMPS DE SOUDURE CONSEILLES	
	Temps de Soudure (en unitè temps/puissance)
Poches:	
95 - 105 microns	4 / 5
145 - 155 microns	8 / 9

INFO:
Les temps de soudure peuvent changer selon le type de poche utilisé, il est conseillé de faire quelques essais et de vérifier le résultat.

IMPORTANT:
En cas de non utilisation pendant une longue période et en cas de rangement de l'appareil dans des locaux froids, il est conseillé de faire fonctionner la machine 1 ou 2 fois pour remettre le système au maximum de sa fonctionnalité.

- Attendre au moins 15 secondes avant de commencer le travail.
- Appuyer, puis relâcher l'interrupteur de marche (1.), et la machine sous vide automatique DE LUXE commence son travail automatique qui se compose d'une phase d'aspiration dans un sachet ou dans un récipient et, une fois atteint le niveau de vide établi par le constructeur (env. -700mbar), d'une phase de soudure qui s'arrête automatiquement en fin de travail.
- Un fonctionnement manuel est également possible pour anticiper la phase de soudure (pour éviter l'écrasement du produit dans le sachet) en appuyant manuellement sur l'interrupteur de soudure (2.) ou pour prolonger la phase d'aspiration afin d'obtenir plus de vide dans le sachet ou dans le récipient.
- Le Manomètre indique le niveau de vide réalisé par la pompe, le niveau indiqué ne représente pas une mesure exacte à 100%. Pendant le fonctionnement de la machine, l'aiguille va passer de la zone jaune (niveau minimal de vide), à la zone verte (niveau acceptable pour la conservation) et à la zone rouge (niveau maximal de vide que la machine peut fournir)
- L'aiguille du manomètre commence par osciller du fait du processus d'extraction de l'air, puis se stabilise à partir d'un certain niveau de vide.

CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE DANS UN SACHET
- Introduire le produit à conditionner (une fois que tout ce qui peut provoquer l'endommagement du sachet a été enlevé) dans un sachet pour la conservation sous-vide des aliments, en laissant au moins 5 cm d'espace libre en haut du sachet.
- Ouvrir le Couvercle (4.) et poser le sachet en faisant attention à ce qu'il soit bien tendu sur la Barre de soudure (7.) à la gauche du Guide (9.) et positionner l'ouverture du sachet dans la Chambre sous vide (6.).
- Fermer le Couvercle (4)

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
- Appuyer et relâcher l'interrupteur de marche (1.) la LED verte s'allume pour indiquer que la pompe est en marche et la LED rouge pour indiquer que le fonctionnement automatique est programmé (la LED rouge s'éteint après quelques secondes)
- Appuyer sur le couvercle pour aider le phase d'aspiration, après quelques secondes, l'aspiration de la pompe peut continuer son travail sans pression sur le couvercle
- La LED rouge s'allume au moment où le niveau de vide optimal est obtenu, la soudure est automatique et la LED rouge clignote pour signaler l'opération soudure
- La machine s'arrête automatiquement à la fin du travail Vide/Soudure.

INTERRUPTION MANUELLE DU FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
- Pour arrêter la machine sans attendre l'interruption automatique, appuyer une fois sur l'interrupteur de marche (1.).

FONCTIONNEMENT MANUEL
(Soudure)
- Pour effectuer la phase de soudure en fonctionnement manuel (par exemple pour éviter l'écrasement du produit dans le sachet ou lorsque le niveau de vide nécessaire à l'utilisateur est atteint), appuyer une fois sur l'interrupteur de soudure (2.).
- La machine va commencer tout de suite la phase de soudure et s'arrête automatiquement.
- Avant de ranger le sachet pour la conservation, contrôler la bonne qualité de la soudure et l'absence de plis ou d'impuretés qui peuvent permettre le passage de l'air.

LE NIVEAU DE VIDE

Le manomètre présente trois couleurs différentes pour indiquer le niveau de vide obtenu: sur la couleur jaune (+/- -200...-525 mbar) la quantité d'air dans le sachet ou le récipient est encore élevée; sur la couleur verte (+/- -525...-750 mbar) le niveau de vide est déjà suffisant pour la conservation des aliments pour une courte durée et quand l'aiguille se pose entre les deux lignes noires (+/- -625...-750 mbar) il est conseillé de commencer l'opération de soudure; quand l'aiguille se pose sur la couleur rouge le niveau de vide maximal possible est atteint.
Le niveau de vide qu'il est possible d'atteindre dépend de la nature et de la forme des aliments (ou des objets) introduits dans le sachet; par exemple un matériel de structure rigide peut causer des résidus d'air qui ne peuvent pas être éliminés, dans ce cas, l'aiguille du manomètre ne pourra atteindre le vide maximum. Au contraire, il y a des aliments (poissons, tomates, etc..) qui contiennent des liquides qui, en cas de compression, peuvent sortir et endommager la machine en cas d'aspiration; et d'autres aliments qui peuvent être endommagés simplement par la compression du sachet en cas d'un niveau de vide excessif. Pour tous ces aliments, il est conseillé de vérifier le niveau de vide visuellement et de souder le sachet avant l'écrasement éventuel.

Gamme JUNIOR

Appareils pour la conservation sous vide avec couvercles et récipients.
Fonctionnement manuel.
Manomètre de vide professionnel.
Kit pour l'application murale.
Puissance maximale absorbée: 85 W.
Niveau maximal de vide: -800 mbar.
Capacité d'aspiration: 16 litres/min.
Cet article est livré avec 2 couvercles universels (6712 A – 6711 A).

COMPOSANTS DE LA MACHINE
1. Interrupteur Marche/Arrêt de la pompe à vide;
2. Manomètre de dépression;
3. Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber;
4. Prise d'aspiration de l'air;
5. Crochets de fixation du Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber;
6. Plaquette de fixation murale;

Cod. 9702 N (G-A-M)

UTILISATION DE LA MACHINE

- Brancher la fiche à une prise de courant toujours aisément accessible et correspondant au voltage prévu pour l'appareil.
Appuyer sur l'interrupteur (1) et le positionner sur MARCHE (I) pour mettre en marche la pompe à vide qui aspire l'air par l'intermédiaire du Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber.
Pour arrêter la machine, il faudra positionner l'interrupteur (1) sur ARRET (0).
- Le Manomètre (2) indique le niveau de vide réalisé par la pompe à l'intérieur du récipient. Pendant le fonctionnement de la machine, l'aiguille va passer de la zone jaune (niveau minimal de vide), à la zone verte (niveau acceptable pour la conservation) et à la zone rouge (niveau maximal de vide que la machine peut fournir).
- L'aiguille du manomètre commence par osciller du fait du processus d'extraction de l'air, puis se stabilise à partir d'un certain niveau de vide.

TOUS LES MODELES

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DANS LES RECIPIENTS AVEC LE TUYAU D'ASPIRATION POUR CONTENEUR PLASTIQUE REBER
Pour cette opération, il est nécessaire d'avoir des récipients avec un couvercle équipé d'une soupape pour le vide. Utiliser uniquement des récipients destinés au conditionnement sous vide, fabriqués en verre trempé ou en plastique.
- Ouvrir le couvercle de la machine;
- Brancher le Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber sur la prise d'air dans la chambre du vide;
- Remplir le récipient en laissant au moins 3 cm d'espace libre au niveau du bord supérieur et positionner le couvercle du récipient;
- Dévisser légèrement le bouchon du couvercle du récipient et débloquer la soupape. ATTENTION: le bouchon ne doit pas être complètement dévissé. Un petit espace suffit (Le bouchon doit rester vissé au couvercle);
- Mettre le Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber en place sur le bouchon;
- Mettre en marche la pompe à vide en maintenant l'interrupteur de marche appuyé (seulement pour le code 9700 N) jusqu'à obtention du niveau de vide souhaité;
- Lâcher l'interrupteur de marche (seulement pour le code 9700 N) ou éteindre la machine, enlever le Tuyau d'aspiration pour conteneur plastique Reber et revisser le bouchon pour bloquer la soupape;
- Pour ouvrir le récipient: dévisser légèrement le bouchon pour débloquer la soupape; la secouer pour permettre à l'air d'entrer dans le récipient et pouvoir enlever le couvercle.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE AVEC LES COUVERCLES UNIVERSELS "REBER"
(Les couvercles universels "Reber" sont disponibles dans différentes tailles pour s'adapter aux récipients, pots en verre et casseroles d'usage domestique d'un diamètre compris entre 4 cm et 22 cm.)
Procéder comme pour le conditionnement sous vide en récipient, il faut faire attention à ce que le bord du récipient utilisé jointe parfaitement avec le joint du couvercle universel utilisé. En cas d'usage prolongé toujours sur le même récipient, le joint du couvercle universel peut présenter une déformation provoquée par le bord du récipient. Dans ce cas, retirer le joint de son siège, le retourner et le remettre en place, la déformation disparaîtra rapidement.
- Le joint peut être retiré pour nettoyage. Bien l'essuyer et le remettre en place correctement.

CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE AVEC LE TUYAU D'ASPIRATION POUR PETITES CAPSULES DE BOCAUX ET ADAPTATEUR POUR GRANDES CAPSULES DE BOCAUX
(Pour cette opération, il est nécessaire d'utiliser les capsules métalliques pour bocaux de 82mm, code 6706A ou équivalent en commerce)
Brancher le Tuyau d'aspiration pour petites capsules de bocaux (ou Tuyau d'aspiration pour petites capsules de bocaux Modèle Junior pour les appareils Junior et Salvaspesa - code 6704 A) sur la prise d'aspiration d'air (4.).
Remplir le bocal en verre en laissant au moins 2 cm d'espace libre au niveau du bord supérieur.
Positionner la bague (open/close) du Tuyau d'aspiration pour petites capsules de bocaux Modèle Junior sur CLOSE (uniquement pour les appareils Junior et Salvaspesa)
Positionner la capsule métallique sur le bocal et la couvrir avec le Tuyau d'aspiration pour petites capsules de bocaux jusqu'au blocage du joint sur le bocal.
Appuyer sur l'interrupteur (1.) et le positionner sur MARCHE (I) pour mettre en marche la pompe à vide.
Une fois obtenu le niveau de vide souhaité, appuyer sur l'interrupteur (1) et le positionner sur ARRET (0). Pour enlever le Tuyau d'aspiration pour petites capsules de bocaux, positionner la bague (open/close) sur OPEN (Fig. 7) et enlever l'accessoire (uniquement pour les appareils Junior et Salvaspesa)
Bloquer la capsule métallique avec le couvercle du bocal (Fig.8).
Pour ouvrir le bocal en verre dévisser le couvercle du bocal et enlever la capsule métallique avec l'Ustensile d'ouverture des couvercles de bocaux Reber pour faire rentrer l'air dans le bocal (Fig.9).

UTILISATION DE L'ADAPTATEUR POUR GRANDES CAPSULES DE BOCAUX
(L'Adaptateur pour grandes capsules de bocaux est prévu pour le sous-vide des bocaux avec capsule métallique de diamètre 102mm en commerce)
Positionner l'Adaptateur pour grandes capsules de bocaux sur le Tuyau d'aspiration pour petites capsules de bocaux (en bloquant le joint de l'Adaptateur dans le joint de l'Accessoire) et procéder de la même manière que pour les bocaux diamètre 82mm.

VERIFIER ET COMPRENDRE LES PETITS PROBLEMES

1) TEST FONCTIONNEMENT AVEC POCHE
a – Placer la poche entre les deux joints de la chambre sous-vide et fermer le couvercle;
b – Démarrer la machine en appuyant sur l'interrupteur de marche;
c 1 – Gamme Salvaspesa: presser légèrement des deux côtés le couvercle (pas sur le centre ou avec une seule main);
c 2 – Gammes Family et de Luxe Inox: presser légèrement sur le centre du couvercle avec une main ou fermer le couvercle;
d 1 –Gamme Salvaspesa: à l'allumage de la LED rouge, le vide est fait. Après quelques secondes, la soudure commence automatiquement (la LED verte clignote 7 fois) pour une durée de soudure de 7 secondes.
d 2 - Gammes Family et de Luxe Inox: quand l'aiguille du manomètre arrive sur le rouge, le vide est fait. Presser l'interrupteur de soudure pour souder la poche.
e 1–Gamme Salvaspesa: exercer une pression latérale sur la soupape d'ouverture du couvercle pour ouvrir le couvercle et enlever le sachet.
e 2 - Gammes Family et de Luxe Inox et codes 9346 N (F) – 9348 N (F): le couvercle s'ouvre automatiquement grâce à la soupape électrique.

Gamme Salvaspesa:
Poche sous-vide et soudée: la machine marche bien
Poche sous-vide, mais non soudée: problème au niveau de la barre de soudure ou de la carte électronique; vérifier le clignotement de la LED verte (si elle clignote moins de fois, il faut reprogrammer le temps de soudure)
Poche non sous-vide, mais LED rouge allumée: le problème se situe au niveau de la poche qui ne permet pas l'aspiration de l'air, la machine marche bien, passer au test N° 2.

Gammes Family et de Luxe Inox:
Poche sous-vide et soudée: la machine marche bien

Poche sous-vide, mais non soudée: problème au niveau de la barre de soudure
Poche sous-vide et soudée mais l'aiguille du manomètre est bloquée: la machine marche bien mais le manomètre a un problème
Poche non sous-vide mais l'aiguille du manomètre arrive au rouge: problème au niveau de la poche; passer au test N° 2
Poche non sous-vide, et l'aiguille du manomètre ne dépasse pas le jaune: vérifier la poche, son bon placement et s'assurer qu'elle ne soit pas percée; passer au test N° 2.

2) TEST FONCTIONNEMENT SANS POCHE
a – fermer le couvercle sans placer la poche
b - c - d - e idem test N°1

Gamme Salvaspesa:
La LED rouge s'allume: la machine marche bien
La LED rouge ne s'allume pas: problème au niveau du couvercle; vérifier le placement et la bonne fonctionnalité des joints de la chambre du vide, les retourner et refaire le test

Gammes Family et de Luxe Inox:
L'aiguille du manomètre arrive au rouge: la machine marche bien
L'aiguille du manomètre n'arrive pas au rouge: il y a une fuite d'air sur le couvercle, vérifier le placement et la bonne fonctionnalité des joints de la chambre du vide, les retourner et refaire le test. Si le problème persiste, le problème se trouve au niveau du couvercle qui peut être endommagé ou au niveau de l'électrovalve.

3) TEST FONCTIONNEMENT DE LA POMPE A VIDE
a – avec le couvercle ouvert, démarrer la machine et, en même temps, bloquer le trou d'aspiration d'air dans la chambre du vide avec un doigt.
ATTENTION AUX PARTIES CHAUFFANTES DE LA BARRE DE SOUDURE POUR LES MODELES AUTOMATIQUES.

Gamme Salvaspesa:
La LED rouge s'allume: la machine marche bien
La LED rouge ne s'allume pas: fuite d'air à l'intérieur de la machine (tuyau débranché ou pompe en panne).

Gammes Family et de Luxe Inox:
L'aiguille du manomètre arrive au rouge: la machine marche bien
L'aiguille du manomètre arrive au jaune: fuite d'air sur l'électrovalve
L'aiguille du manomètre n'arrive pas au rouge: il y a une fuite d'air à l'intérieur de la machine (tuyau débranché ou pompe en panne).

IMPORTANT: si l'aspiration est normale, on sent bien l'aspiration sur le doigt qui bloque l'aspiration de l'air.

4) TEST SOUDURE
La soudure ne se présente pas régulière sur la poche où l'on voit des parties soudées et des parties non soudées: poche non propre ou mouillée (les parties non propres ou mouillées ne se soudent pas) vérifier que la poche est bien propre sur la partie à souder.

5) POCHES
La poche est sous-vide et soudée, l'air rentre après quelques temps: problème de poche percée ou de soudure non propre; la machine fonctionne bien.

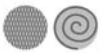
SACHETS: 100 PIÈCES/BAGS: 100 PIECES

6745 N		**Boîte 100 sachets cm. 15x25** Case 100 bags 15x25 cm. EAN: 8013152674205
6723 N		**Boîte 100 sachets cm. 20x30** Case 100 bags 20x30 cm. EAN: 8013152672300
6735 N		**Boîte 100 sachets cm. 30x40** Case 100 bags 30x40 cm. EAN: 8013152673505
6728 N		**Boîte 100 sachets cm. 15x40** Case 100 bags 15x40 cm. EAN: 8013152672805

SACHETS: 20 PIÈCES/BAGS: 20 PIECES

6722 N		**Boîte 20 sachets cm. 20x30** Case 20 bags 20x30 cm. EAN: 8013152672201
6748 N		**Boîte 20 sachets cm. 22x65** Case 20 bags 22x65 cm. EAN: 8013152674809
6749 N		**Boîte 20 sachets cm. 30x80** Case 20 bags 30x80 cm. EAN: 8013152674908

SACHETS: ROULEAUX/BAGS: ROLLERS

6726 N		**Boîte 2 rouleaux cm. 20x600** Box 2 rollers cm. 20x600 EAN: 8013152672614
6725 N		**Boîte 2 rouleaux cm. 30x600** Box 2 rollers cm. 30x600 EAN: 8013152672515

RÉCIPIENTS ET CLOCHES À BASE RECTANGULAIRE
CONTAINERS WITH RECTANGULAR BASE

6750A		**Récipient rectangulaire cm. 20x25** Rectangular container cm. 20x25 EAN: 8013152675004
6751A		**Récipient rectangulaire cm. 20x25** **2 compartiments/**Rectangular container cm. 20x25 2 compartments EAN: 8013152675103
6752A		**Récipient rectangulaire cm. 20x25** **3 compartiments/**Rectangular container cm. 20x25 3 compartments EAN: 8013152675202 **En polycarbonate, cet article est doté d'un couvercle pour la mise sous vide ainsi que du spécial couvercle «garde-fraîcheur»** In polycarbonate with vacuum cover and freshness-preserving cover.
6752A		**Récipient rectangulaire cm. 20x13** Rectangular container cm. 20x13 EAN: 8013152675202 **En polycarbonate, cet article est doté d'un couvercle pour la mise sous vide ainsi que du spécial couvercle «garde-fraîcheur».** In polycarbonate with vacuum cover and freshness-preserving cover.

RÉCIPIENTS ET CLOCHES À BASE RONDE
CONTAINERS AND DOMES WITH ROUND BASE

6703 A		**Récipient capacité 2 litres, doté de couvercle cm. 22/**Container 2 litres with cover Ø cm. 22 EAN: 8013152670306
6702 A		**Récipient capacité 4 litres, doté de couvercle cm. 22/**Container 4 litres with cover Ø cm. 22 EAN: 8013152670207
6730 A		**Cloche à gâteaux et à fromage h. cm. 60** Glass dome for cakes and cheese h. cm. 60 EAN: 8013152673000
6729A		**Cloche à gâteaux et à fromage h. cm. 120** Glass dome for cakes and cheese h. cm. 120 EAN: 8013152672904

COUVERCLES UNIVERSELS RONDS
ROUND UNIVERSAL COVERS

6712 A		**Couvercle universel Ø 4 - 9 cm.** Universal cover Ø 4 - 9 cm. EAN: 8013152671204
6711 A		**Couvercle universel Ø 4 - 12 cm.** Universal cover Ø 4 - 12 cm. EAN: 8013152671105
6709 A		**Couvercle universel Ø 12 - 16 cm.** Universal cover Ø 12 - 16 cm. EAN: 8013152670900
6708 A		**Couvercle universel Ø 16 - 20 cm.** Universal cover Ø 16 - 20 cm. EAN: 8013152670801
6710 A		**Couvercle pour casseroles et récipients Ø 22 cm.** Cover for pots and containers Ø 22 cm. EAN: 8013152671006

DISPOSITIFS DE FIXATION POUR POTS DE GLACE ET RÉCIPIENTS NORMAUX
COUPLINGS FOR GLASS VASES AND NORMAL CONTAINERS

6727 A		**Dispositif de fixation petit pour les récipients Reber** Small coupling for Reber containers EAN: 8013152672706
6707A		**Dispositif de fixation grand pour les pots de glace** Big coupling for glass vases EAN: 8013152670702
6704 A		**Dispositif de fixation grand pour les pots de glace ligne Junoir/Sauve-Provisions** Big coupling for glass vases type Junior/Food preservation EAN: 8013152670702

GLASS VASES
POTS

6717 A		**Emballage: 6 pots de glace capacité 1 litre/**Package 6 glass vases 1l. each EAN: 4006501363039
6715 A		**Emballage: 6 pots de glace capacité 3/4 litres/**Package 6 glass vases 3/4 l. each EAN: 4006501362032
6714 A		**Emballage: 6 pots de glace capacité 1/2 litres/**Package 6 glass vases 1/2 l. each EAN: 4006501361035
6706 A		**Emballage: 12 petits couvercles indiqués pour les pots de glace/**Package 12 small covers for glass vases EAN: 4006501364005
6705 A		**Emballage: 12 bagues indiquées pour les pots de glace leifheit/**Package 12 rings for Leifheit glass vases EAN: 4006501364012
6713 A		**Dispositifs d'ouverture des couvercles pour les pots de glace** Cover puller for glass vases EAN: 8013152671303
6719 A		**Emballage: 2 bouchons de bouteille (pour le vin tranquille)** Package 2 bottle stoppers (for still wine) EAN: 4006501258649

GB

Reber is in a continuos development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

a) Read all instructions.

b) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfuction, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest autorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

c) The use of attachments not recommended or sold by the manifacturer may cause fire, electric shock or injury.

d) Do not use outdoors.

e) Do not let cord hang over edge of table or counter.

f) Never feed food or dough by hand. Always use food pusher

g) Household use only, except where differently indicated.

h) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

i) Acoustic level less than 60 dBA.

SAVE THESE INSTRUCTION

WARNING

- Be careful during machine operation as heating elements are present on the welding bar (7.).
- Only use embossed bags for food preservation in vacuum conditions, of the same type as those supplied with the unit.

Do not plunge the unit into water and do not us it if the plug or plug cable are wet to avoid risks of fire or electric shock.

Do not overfill the bags to avoid risks to damage the aspiration circuit or to short-circuit the vacuum pump.

- Carry out any operations on the unit (cleaning included) with plug cable disconnected from the socket to avoid risks of electric shock.
- Vacuum packaging does not replace other preservation methods but it can be combined with them.
- Perishable food requires cooling or freezing to prevent deterioration. Vacuum packaging prolongs preservation times and helps the organoleptic qualities to be kept unaltered.
- In any case pre-packaged products shall be used within the date indicated on packing.
- A higher vacuum level corresponds to a lower oxygen quantity with resulting possibilities of better preservation.

Liquids shall be refrigerated before vacuum-packaging in bags to prevent them from leaking out and being sucked into the vacuum chamber.

Clean the vacuum chamber in case of aspiration of liquid or powder with normal cleaner for plastic material, be careful to let the vacuum chamber dry after cleaning.

“ Only for U.S.A. use” To reduce risks of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. When it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not change the plug in any way. Close supervision is required when this product is used near children.

- Products in powder or grains shall be covered with a cloth before being vacuum-packaged, so that they are not sucked into the vacuum chamber and do not obstruct the valve.
- Containers unsuitable for vacuum packaging can implode through the effect of air pressure and cause damages and injuries. In case of storage in freezers, only special containers in toughened glass shall be used.

- The air pump and the welding system are equipped with thermal protection: in case of overheating the unit stops automatically and can resume work after some minutes.
- Experience and practice will enable you to obtain the best results with each product.
- Wrinkles and creases on the bag surface can prevent the package from reaching a satisfactory vacuum level as a small air quantity can be sucked through them. To avoid such inconveniences, place the bag in spread conditions within the vacuum chamber.
- Adjustments related to automatic operation are carried out in the factory in order to offer the best performances, both as for safety and reliability. Should different performances be required in particular cases, operate the unit manually.
- If you have not waited for the minimum time prescribed between connection to network and cycle starting, act as follows: unplug, plug again and wait as long as required.
- When containers are used particular attention should be paid to welding bar heating (7.) to prevent burns.
- For safety reasons, we recommend to operate manually when containers are used and the vacuum gauge pointer (3.) reaches the limit of the yellow area.
- In case of deterioration, let the plug cable be replaced by a qualified electrician with the same type of cable.
- Thanks to practice and experience you will be able to obtain the best results from the machine with any different kind of food.

VACUUM INFORMATIONS

Vacuum packaging
Vacuum packaging means removing air from a bag or a container, to preserve its content from the alteration caused by oxygen, such as oxidation and development of moulds and micro-organism. Vacuum efficacy and long-lasting is guaranteed by correct sealing bags and containers.

Vacuum preservation
Preservation, particularly for food, occur with certain temperature and moisture (e.g. in a larder, refrigerator or deep-freeze); vacuum packaging, toghether with the other preservation methods, extends up to 4 times the preservation time of foodstuffs. Vacuum preservation enables to keep flavours, fragrances, nutritional and organoleptic features of many kind of foodstuffs.

Why vacuum?
To save money
You can buy foodstuffs in larger amounts and at most convenient times, preserving them fresh and intact thanks to REBER vacuum devices!
To avoid wastings
Food portions in excess will never be wasted, but preserved by REBER vacuum devices and subsequently used!
To save time
You can pre-cook your dishes, preserve them by vacuum packaging and simply warm them at a proper time to taste as just cooked!
To improve hygiene and freshness
Vacuum preservation avoids the development of moulds, micro-organisms and bacteriums, to let you store your foodstuffs without any risk of contamination and scent dispersal!
Because it's easy to use
Thanks to Reber devices everybody can carry out professional vacuum packaging at home, by the most suitable device, and a full series of accessories, for any kind of preservation. Multiple layer embossed bags, polycarbonate containers suitable for use with microwave and deep-freeze and for machine-washing, round and rectangular universal covers applicable to jars, containers, pots and pans of common domestic use, re-usable glass jar covers!

Preservation periods (days)	under normal conditions	vacuum
Environmental temperature (+20° / + 25° C)		
Bread	2	8
Dry biscuits	120	360
Dry pasta / Rice	180	360
Dried fruit	120	360
Flour / Tea / Coffee	120	360
Refrigerated at temperatures of +3° / +5° C		
Raw meat	2 - 3	6 - 9
Fresh fish	1 - 3	4 - 6
Sausage products	4 - 6	20 - 25
Soft cheese	5 - 7	14 - 20
Hard cheese	15 - 20	30 - 60
Parmesan	20	60
Raw vegetables	1 – 5	7 - 20
Fresh fruit	5 - 10	14 - 20
Minestrone Soup	2 – 3	8 - 15
Cooked course	2 – 3	6 - 10
Cooked meat	3 - 5	10 - 15
Desserts with cream or fruit	2 - 3	6 - 10
Other desserts	5	20
Frozen at -18° / -20° C		
Meat	120	480
Fish	90	360
Fruit and vegetables	300	720

CAUTIONS

These preservation periods are only a guideline and will depend upon the initial condition and freshness of the food, and the cooking method. Prepacked foods must be used within the “best before” date indicated on the packaging.

Line SALVASPESA

LED displaying vacuum level.
Welding bar cm. 32 (for bags cm.30).
Continuous duty.
Power cord storing compartment.
Air intake for container coupling.
Max. absorbed power: 250 W.
Max. vacuum level: -830 mbar.
Aspiration capacity: 16 l./min.
Included in the package:
20 bags cm. 20x30 (6722 A)

COMPONENTS

1. Air pump on/off switch
2. Welding switch
3. Yellow led – pump operation
4. Green led – vacuum
5. Red led – vacuum level
6. Cover
7. Cover opening valve
8. Vacuum chamber
9. Welding bar
10. Air suction plug
11. Slide

Cod. 9340 N - 9340 NAUS - 9340 NCSA - 9342 N (S-T-R-B) - 9346 N (F) - 9348 N (F) - 9344 N

USE OF THE MACHINE

Introduce the supply cable plug into a socket with suitable voltage. The unit is ready for operation.
Press switch (1.) to start the air pump and air suction. Press the switch again to stop the unit. When the air pump is working, press switch (2.) to operate the welding bar until the automatic relay switch on. The unit stops automatically after a pre-determined time or by pressing the on/off switch.
The green LED (4) also acts as welding time meter: during welding it flashes as many times as the number of time/power units set.
The red LED lights up when a sufficient vacuum level has been achieved. Nevertheless welding can be postponed to reach a higher vacuum level; this operation does not cause any damage to the unit.

CHANGING THE DEFAULT SETTINGS

SEALING TIME
- Connect the unit
- Press and keep pressed the seal switch
- Press and keep pressed the start switch
- Wait at least 2 sec. to start defaults settings
- Press and release the start switch as many times as the number of time/power units to be set (each press and release is one time/power units of seal – each time the green led lights)
- Release the switches

Default sealing time is 7 time/power units
Be careful! don't set more then 9 time/power units or the teflon protection of the sealing bar can burns

TO SET TO DEFAULT AGAIN
- Press and keep pressed the two switches
- Connect the unit

TO CHANGE FROM THE AUTOMATIC TO MANUAL USE
- Disconnect the unit
- Press and keep pressed the start switch
- Connect the unit
- Wait the green led light

TO CHANGE FROM THE MANUAL TO AUTOMATIC USE
- Disconnect the unit
- Press and keep pressed the seal switch
- Connect the unit
- Wait the green led light

VACUUM PACKAGING IN BAGS
Introduce the product into a bag suitable for vacuum food preservation; leave at least 3 cm free room from bag opening.
Lift the cover (6.) and place the bag (in well spread conditions) on the welding bar (9.), on the left of the slide (11.). Make sure that the open side of the bag is inserted in the vacuum chamber (8.). (picture1)
Introduce the cable plug into a socket and start the air pump by pressing switch (1.). Slightly press your hands on the cover (6) to produce an initial depression in the vacuum chamber, until the bag starts adhering to the product (pressing as long as vacuum packaging has been completed is not necessary).
When the vacuum level is reached, the welding start automatically .
After welding the unit stops.
Cod. 9340 N – 9340 NAUS – 9340 NCSA– 9342 N (S-T-R-B): Push laterally the opening valve of the cover (7.) to lift the cover and remove the bag.

Cod. 9346 N (F) – 9348 N (F): the opening of the cover is automatic.
Before storing the bag, check that welding has been carried out correctly. No wrinkles or impurities capable of letting air in shall be present. (picture 4)

VACUUM LEVEL
The vacuum packaging unit "Salvaspesa" is supplied with a vacuum sensor, installed in the electronic board, which makes a red LED light up when a certain vacuum level (varying between –680 mbar and –750 mbar) is reached.
The vacuum level depends on the shape of bag content. It is possible to postpone welding to reach a higher vacuum level without causing any damage to the unit.
The vacuum level which the unit can reach depends on food (or object) quality and shape. For example, a rigid structure of the material in the bag can produce air residuals that can not be removed and will prevent the vacuum gauge from reaching the maximum level. There are also products (such as fish, tomatoes, etc.) containing liquids which, in case of compression, leak out and can be sucked by the machine with resulting damages to the same. Other products are not very compact and an excessive vacuum level can damage or crush them. We recommend to check the adherence of the bag and weld before the product is crushed.

Linea: FAMILY

Professional vacuum gauge.
Welding bar cm.32 (for bags cm.30).
Continuous duty.
Electro-valve for cover opening.
Power cord storing compartment.
Air intake for container coupling.
Max. absorbed power: 300 W.
Max. vacuum level: -830 mbar.
Aspiration capacity: 16 l./min.
Included in the package:
Container coupling (6727 A)
20 bags cm. 20x30 (6722 A)

COMPONENTS
1. Air pump starting switch
2. Welding switch
3. Vacuum gauge
4. Cover
6. Vacuum chamber
7. Welding bar
8. Air suction plug
9. Slide
10. Adapter for containers (suction bell)
11. Hose
12. Bar-pressing profile

Cod. 9700 N (F) - 9701 N (F)

USE OF THE MACHINE

-Place the product and connected cord so that it is not likely that the product will be overturned.
-Introduce the supply cable plug into a socket with suitable voltage. The unit is ready for operation.

Cod. 9700 N (F) FAMILY - Cod. 9701 N (F) FAMILY DE LUXE AUTOMATIC
- The model DE LUXE has been designed for automatic operation.
- By pressing starting switch (1.) the unit starts the automatic working cycle: vacuum is produced in the bag/container and welding is carried out without any operator's intervention. When the cycle is completed the unit stops automatically.
- The unit is equipped with a vacuum gauge which makes welding start as soon as a depression

of about -700 mbar is reached.
- Manual operation is also possible to have welding carried out before the set depression is reached (for example, to prevent some products from being smashed), or to prolong pump operation and obtain higher vacuum levels.

CHANGING THE DEFAULT SETTINGS

SEALING TIME
- Connect the unit
- Press and keep pressed the seal switch
- Wait at least 5 sec. to start defaults settings
- Press and release the start switch as many times as the number of time/power units to be set (each press and release is one time/power unit of seal)
- Release the switches

Default sealing time is 7 time/power units
Be careful! don't set more then 9 time/power units or the teflon protection of the sealing bar can burns

VACUUM PACKAGING IN BAGS
- Introduce the product into a bag suitable for vacuum preservation; leave at least 5 cm free room from bag opening.
- Lift the cover (4.) and place the bag (in well spread conditions) on the welding bar (7.), on the left of the slide (9.). Make sure that the open side of the bag is inserted in the vacuum chamber (6.). (Picture 1)
- Close the cover.

Introduce the cable plug into a socket and start the air pump by pressing switch (1.). Slightly press your hands on the cover (4) to produce an initial depression in the vacuum chamber, until the bag starts adhering to the product (pressing as long as vacuum packaging has been completed is not necessary).
- The meter gauge shows the vacuum level (depression) achieved by the air pump. The level is indicative and does not offer an exact measurement.
- During operation the indicator will move from the yellow area (minimum vacuum level) to the red area (maximum level).
- At first the vacuum gauge indicator shows strong oscillations due to air suction in course; when the air quantity in the pipes decreases, the indicator settles at a definite position.
- Introduce the plug into a promptly accessible socket.
- Wait for 15 seconds at least before starting the cycle.

AUTOMATIC CYCLE
- Press and release vacuum pump starting switch (1.).
- The units stops automatically after the vacuum/welding cycle is completed.

MANUAL INTERRUPTION OF AUTOMATIC CYCLE
- Should the operating cycle be interrupted for any reasons, press and release the vacuum pump starting switch (1.).

MANUAL OPERATION
(Welding)
- If you want to carry out welding manually (for example, to weld before the set vacuum level is reached) while the unit is still in the suction stage, press and release the welding switch (2.).
- The unit starts welding immediately and stops after about 8 time/power units.

(Suction)
- If you want to change the operation mode (from automatic to manual) while the unit is still in the suction stage, press and keep pressed the vacuum pump starting switch (1.).
- When the desired vacuum level is reached, start welding manually by pressing welding switch (2.) and keeping switch (1.) pressed.
- The machine stops automatically after welding.
- If switch (1.) is released during operation, the unit stops.
- Before storing the bag, check that welding has been carried out correctly. No wrinkles or impurities capable of letting air in shall be present.

Line: DE LUXE INOX

Steel casing.
Professional pump.
Professional vacuum gauge.
Automatic operation.
Adjustable welding time.
Air intake for container coupling.
Power 300W – 320W
Max. vacuum level -830 mbar / -900 mbar
Aspiration capacity 16 lt./min – 32 lt./min

COMPONENTS

1. Pump switch (ON/OFF)
2. Welding switch
3. Vacuum gauge
4. Cover
5. Vacuum chamber gasket
6. Vacuum chamber
7. Sealing bar
8. Air suction plug
9. Slide
10. Bar-pressing profile
11. Green LED (9707 N)
12. Red LED (9707 N)

Cod. 9706 N – 9706 NP – 9707 N

USE OF THE MACHINE

Cod. 9706 N VACUUM UNIT DE LUXE INOX
Cod. 9706 NP VACUUM UNIT DE LUXE INOX DOUBLE PISTON POMP

The machine permits the vacuum packaging conservation of food products, so as to extend their conservation in time
Standard factory regulations provide a welding time of about 5 time/power units (suitable for standard vacuum bags with 95/105 micron thickness), and automatic use.

SETTING THE MACHINE TO MANUAL/AUTOMATIC USE
To set the machine to manual use, proceed as described below:
Before connecting the plug to power supply, press and hold on pump switch (1);
Connect the plug to power supply;
Wait for at least 5 seconds;
Release the switch.
To set the machine to automatic use, proceed as described below:
Before connecting the plug to power supply, press and hold on welding switch (2);
Connect the plug to power supply;
Wait for at least 5 seconds;
Release the switch.
(This setting will last when unplugging the machine, until a new programming operation will be made).

WELDING TIME SETTING
Proceed as described below to change welding time (these operations are to be made while the machine is plugged in):
press and hold on welding switch (2);
wait at least for 5 seconds to enter programming mode;
press and release pump switch (1) as many times as the number of seconds you want to set for welding operation (every press/release operation will add 1 time/power unit release both switches (This setting will last when unplugging the machine, until a new programming operation will be made).
IMPORTANT: we suggest not to set welding time over 15 time/power units.

SUGGESTED TIMES OF WELDING	
	Welding Time
Bag thickness	
95 - 105 mi.	6 / 7
145 - 155 mi.	12 / 15

INFO:
Sealing time could be different using different kind of bags even if thickness is the same; we suggest to test welding after changing welding time.

IMPORTANT
If the machine is not used for a long period and/or in the case of non-adequate or low temperatures, it is recommendable, before using the machine, to try it once without using the bag and keep the machine working in vacuum conditons for some seconds.

AUTOMATIC USE
1) Put the food which is to be vacuum preserved in a bag of adeguate size, leaving about 5 cm from the edge of the bag and the food.
2) Lift the cover up (4).
3) Place the open side of vacuum bag in the vacuum chamber (6), between the gaskets (5).
4) Close the cover and press pump switch (1). This will start vacuum operation.
5) As soon as vacuum pump starting, slightly press with both hands the cover so as it sticks to the surface of the bag. After a few seconds the depression created by the pump will permit to release the cover, while the machine will keep on suction.

USER INTERVENTION
Every operation will stop when pressing pump switch (1).
User can start welding operation, by pressing welding switch (2), during vacuum operation.
User can change from automatic to manual use, during vacuum operation, by pressing and holding pump switch (2); in this case welding operation should be manually operated by pressing welding switch (2).

MANUAL USE
1) Put the food which is to be vacuum preserved in a bag of adeguate size, leaving about 5 cm from the edge of the bag and the food.
2) Lift the cover up (4).
3) Place the open side of vacuum bag in the vacuum chamber (6), between the gaskets (5).
4) Close the cover and press pump switch (1). This will start vacuum operation.
5) As soon as vacuum pump starting, slightly press with both hands the cover so as it sticks to the surface of the bag. After a few seconds the depression created by the pump will permit to release the cover, while the machine will keep on suction.
6) The indicator on red shows that the right vacuum level is reached.
7) Press welding switch (2) to start welding operation.
N.B.: Welding operation can be starter at any time during vacuum operation by pressing welding switch (2).

END OF OPERATION
At the end of vacuum/welding operation unplug the machine.

Cod. 9707 N VACUUM UNIT DE LUXE INOX PROFESSIONAL

The machine permits the vacuum packaging conservation of food products, so as to extend their conservation in time. It is possibile to use all kinds of vacuum-preservation bags and food bags.
After connecting to a correct power supply, if the machine is programmed for automatic use both LEDs will light on for about 20 seconds, if the machine is programmed for maual use, the green LED will light on for about 20 seconds.
Standard factory regulations provide a welding time of about 5 time/power units (suitable for standard vacuum bags with 95/105 micron thickness), and automatic use.

SETTING THE MACHINE TO MANUAL/AUTOMATIC USE
To set the machine to manual use, proceed as described below:
Before connecting the plug to power supply, press and hold on pump switch (1);
Connect the plug to power supply;
Wait for at least 5 seconds, green LED will light on to show successful completing of operation;
Release the switch.
To set the machine to automatic use, proceed as described below:
Before connecting the plug to power supply, press and hold on welding switch (2);
Connect the plug to power supply;
Wait for at least 5 seconds, red LED will light on to show successful completing of operation;
Release the switch.
(This setting will last when unplugging the machine, until a new programming operation will be made).

WELDING TIME SETTING
Proceed as described below to change welding time (these operations are to be made while the machine is plugged in):
press and hold on welding switch (2);
wait at least for 5 seconds to enter programming mode (red LED will light on);
press and release pump switch (1) as many times as the number of time/power units you want to set for welding operation (every press/release operation will add 1 time/power unit and will show a green LED flash)
release both switches (This setting will last when unplugging the machine, until a new programming operation will be made).
IMPORTANT: we suggest not to set welding time over 15 time/power units.

SUGGESTED TIMES OF WELDING	
	Welding Time
Bag thickness	
95 - 105 mi.	4 / 5
145 - 155 mi.	8 / 9

INFO:
Sealing time could be different using different kind of bags even if thickness is the same; we suggest to test welding after changing welding time.

IMPORTANT
If the machine is not used for a long period and/or in the case of non-adequate or low temperatures, it is recommendable, before using the machine, to try it once without using the bag and keep the machine working in vacuum conditons for some seconds.

USAGE INSTRUCTIONS
AUTOMATIC USE
1) Put the food which is to be vacuum preserved in a bag of adeguate size, leaving about 5 cm from the edge of the bag and the food.
2) Lift the cover up (4).
3) Place the open side of vacuum bag in the vacuum chamber (6), between the gaskets (5).
4) Close the cover and press pump switch (1). This will start vacuum operation – green LED will light on (11) to show vacuum operation is on, red LED (12) will light on for few seconds to show the user that the machine is operating in automatic mode.
5) As soon as vacuum pump starting, slightly press with both hands the cover so as it sticks to the surface of the bag. After a few seconds the depression created by the pump will permit to release the cover, while the machine will keep on suction.
Red LED will light on when food preservation vacuum level is reached, and welding operation will start few seconds later. Red LED will flash during welding operation and lights off at the end.

USER INTERVENTION
Every operation will stop when pressing pump switch (1).
User can start welding operation, by pressing welding switch (2), during vacuum operation.
User can change from automatic to manual use, during vacuum operation, by pressing and holding pump switch (2); in this case welding operation should be manually operated by pressing welding switch (2).

MANUAL USE
1) Put the food which is to be vacuum preserved in a bag of adeguate size, leaving about 5 cm from the edge of the bag and the food.
2) Lift the cover up (4).
3) Place the open side of vacuum bag in the vacuum chamber (6), between the gaskets (5).
4) Close the cover and press pump switch (1). This will start vacuum operation – green LED will light on (11) to show vacuum operation is on.
5) As soon as vacuum pump starting, slightly press with both hands the cover so as it sticks to the surface of the bag. After a few seconds the depression created by the pump will permit to release the cover, while the machine will keep on suction.
6) Red LED will light on when food preservation vacuum level is reached.
7) Press welding switch (2) to start welding operation; red LED (12) will flash to show welding operation is on. Machine will stop and LEDs will light off at the end of the welding time.
N.B.: Welding operation can be starter at any time during vacuum operation by pressing welding switch (2), even if red LED (12) is off.

END OF OPERATION
At the end of vacuum/welding operation unplug the machine.

GREEN AND RED LED
LEDs on the switches will show information about operations and programming functions.
Green LED on shows vacuum operation is on; red LED on shows the machine produced a food preservation vacuum level; red LED flashing shows welding operation is on.

VACUUM LEVEL

The vacuum gauge is provided with 3 differently coloured areas showing the vacuum level. The yellow area (about -200..-525 mbar) corresponds to operation start, when the air quantity in the circuit is still high. In the green area (about -525.. -750 mbar) the vacuum level is already sufficient for a correct food preservation for a short or medium time. When the indicator lies between the two black lines (about -625.. and -750 mbar) welding should be started. When the indicator reaches the red area (about -750.. -800.. mbar), the maximum vacuum level has been obtained.
The vacuum level which the unit can reach depends on food (or object) quality and shape. For example, a rigid structure of the material in the bag can produce air residuals that can not be removed and will prevent the vacuum gauge from reaching the maximum level. There are also products (such as fish, tomatoes, etc.) containing liquids which, in case of compression, leak out and can be sucked by the machine with resulting damages to the same. Other products are not very compact and an excessive vacuum level can damage or crush them. We recommend to check the adherence of the bag and weld before the product is crushed.

Line: JUNIOR Cod. 9702 N (G-A-M)

Introduce the supply cable plug into a socket with suitable voltage. The unit is ready for operation.
Press switch (1.) to position ON to start the air pump and air suction. Press switch (1.) again

to position OFF to stop machine operation.
The meter gauge (2.) shows the vacuum level (depression) reached by the air pump in the container. During operation the indicator will move from the yellow area (minimum vacuum level) to the red area (maximum vacuum level).
At first the vacuum gauge indicator shows strong oscillations due to air suction in course; when the air quantity in the pipes decreases, the indicator settles at a definite position.

ALL MODELS

VACUUM PACKAGING IN CONTAINER
(containers provided with vacuum valve are required for this operation; only containers suitable for vacuum packaging, in plastic material or toughened glass, shall be used).
- Lift the cover.
- Introduce the adapter hose into the air suction plug.
- Fill the container leaving at least 3 cm. free room from the upper rim and place the cover on it.
- Slightly unscrew the cover cap so as to unlock the valve (attention: the cap must not be unscrewed completely, some turns are enough).
- Place the adapter for containers on the cap.
- Start up the air pump by pressing switch. Keep the switch pressed (only code 9700 N and 9700 NCSA) until the desired vacuum level is reached.
- When switch is released (only code 9700 N and 9700 NCSA) or the machine is stopped, remove the adapter for containers from the container cover and screw the cap until the valve is locked.
- To open the container, slightly unscrew the cap to unlock the valve; then move the valve to let air into the container.

VACUUM PACKAGING WITH REBER UNIVERSAL COVERS
(REBER universal covers are available in different sizes to be suitable for containers, jars, bowls, pots and pans of common domestic use, with diameters from 4 to 22 cm.)
- Operate as described for vacuum packaging in container, making sure that the container edge perfectly adheres to the universal cover gasket.
- In case of prolonged use on the same container, the cover gasket may show a groove caused by container edge. To avoid any problems, turn the gasket upside down: the groove will disappear in a short time.
- The gasket can be removed to washing purposes. After drying, place it correctly in its seat.

VACUUM PACKAGING WITH BIG ADAPTER FOR GLASS JARS
(special covers for glass jars are required for this operation. code: 6704 A) (Picture 4).
Introduce the plastic big Adapter for glass jars (or Big Junior Adapter for Junior and Salvaspesa models) into the air suction plug (4.).
Fill the glass jar leaving at least 2 cm. free room from the upper rim.
Place the cover on the glass jar.
Place the big Adapter jars (or Big Junior Adapter for Junior and Salvaspesa models)on the jar and press until the gasket is locked on the jar .
Rotate the upper part of the Junior Adapter to position CLOSE (only for Junior and Salvaspesa models) .
Start the air pump by pressing switch (1.) to position ON (I).
When the desired vacuum level is reached press switch (1.) to position OFF (O) and stop the vacuum pump.
Rotate the upper part of the big Junior Adapter to position OPEN (only for Junior and Salvaspesa models) .
Remove the adapter from the jar and screw the ring nut until the valve is locked .
To open the container, slightly unscrew the ring nut and lift the cap by means of the special REBER tool to let air into the container.

UTILISATION TESTS

1) TEST WITH BAGS
a – Place the bag between the two black gums in the vacuum chamber and close the cover
b – Press the start swicth
c 1 – Line Salvaspesa: press on the two sides of the cover with the hands (not in the center and not with one hand only)
c 2 – Line Family and de Luxe Inox: close the cover or press in the center of the cover (De Luxe Inox) with one hand
d 1 –Line Salvaspesa: when the red led lights the vacuum has been done, after some seconds the welding bar start to seal the bag (the green led lights 7 times to show that the 7 seconds of the seal is done)
d 2 - Line Family and de Luxe Inox: when the meter gauge is on the red, the vacuum has been done, press on seal switch to start the seal operation
e - open the cover

Line Salvaspesa:
Bag is uder vacuum and correct sealed: the machine works correctly
Bag is under vacuum but not sealed: problem on the sealing bar o on the el. Card; verify the green led lights 7 times (it means 7 seconds) if it lights less times, the seal time must be corrected
Bag is not under vacuum but the red led lights: problem on the bag that don't let the machine take off the air; change the bag as the machine works correctly

Line Family and de Luxe Inox:
Bag is uder vacuum and correct sealed: the machine works correctly
Bag is under vacuum but not sealed: problem on the sealing bar.
Bag is uder vacuum and correct sealed but the meter gauge don't move: the machine works correctly, but the meter gauge has a problem
Bag is not under vacuum, but the meter gauge goes on red: bag's problem, pass on test n.2
Bag is not under vacuum and the meter gauge don't move: verify the correct placement of the bag and the bag has no holes; pass on test 2

2) TEST WITHOUT BAG
a – close the cover of the machine without bag
b - c - d - e same as before

Line Salvaspesa:
The red led doesn't lights: some air could pass from the cover; verify the good placement of the black gums of the vacuum chamber and test again
The red led lights but the welding bar doesn't start the work or the green led doesn't lights: problem on welding bar or on the el. card, if the bag is sealed, the machine works correctly and the problem is just on the green light.

Line Family e de Luxe Inox:
The meter gauge arrive on red: the machine works correctly
The meter gauge remains on green or jellow: some air pass from the cover, the black gums or from the electro valve.
The meter gauge don't move: some air could pass from the cover; verify the good placement of the black gums of the vacuum chamber and test again, verify that the cover is not damaged
The meter gauge don't' move, but the machine works correctly: the meter gauge must be changed

3) VACUUM TEST
a – Open the cover, start the machine and close with a finger the aspiration hole placet in the right part of the vacuum chamber
PAY ATTENTION!! THE SEALING BAR START WORKING ON THE AUTOMATIC MODELS

Line Salvaspesa:
The red led lights: the machine works correctly
The red led doesn't lights: internal problem on pipe or vacuum pumps

Line Family and de Luxe Inox:
The meter gauge arrive on red: the machine works correctly
The meter gauge remains on jellow or on green: problem on the electro valve
The meter gauge don't move: internal problem on pipe or vacuum pumps

WELDING BAR TEST
The welding is not regular or there are some points not sealed: verify the bag is clean and dry (if the bag is wet or greased, the seal cannot be done correctly).

The vacuum is loose after few days in a bag under vacuum: it is a tipical bag problem with little holes; the machine works correctly.

E

Reber prosigue una política de investigación buscando mejorar cada vez más los productos en relación a las normas de seguridad, técnica, ecológica y comercial. Cada una de las diferencias de los productos en relación al presente manual es una consecuencia de este proceso.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas sin experiencia o sin conocimiento, excluído si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas dadas por una persona responsable de su seguridad.

RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE
El fabricante no es responsable en caso de defecto o daño debidos al desconocimiento o a la falta de aplicación de los consejos de este prospecto.
Este aparato se destina únicamente a un uso doméstico, excepto indicación diferente.

ADVERTENCIA
- Tener cuidado con la presencia de partes calientes cuando se utiliza el aparato a proximidad de una fuente de calor.
- Utilizar únicamente bolsas para la conservación de los alimentos del mismo tipo que las proporcionadas con el aparato.
- No utilizar el aparato en caso de contacto con agua o si el enchufe o el cable eléctrico están mojados.
- Desenchufar el aparato antes de cualquier intervención.
- El embalaje al vacío no sustituye los otros procesos de conservación, pero se puede utilizar como complemento.
- Los alimentos perecederos tienen que estar refrigerados o congelados para evitar el deterioro; el envasado al vacío prolonga el tiempo de conservación y ayuda a mantener intactas las características organolépticas de los alimentos.
- Los productos envasados tienen que ser consumidos antes de la fecha de caducidad indicada en el envase.
- Un nivel de vacío más alto indica una menor cantidad de aire en la bolsa y la posibilidad de una mejor conservación.
- Los líquidos tienen que estar refrigerados antes de ser envasados al vacío en las bolsas para evitar que sean aspirados por el tubo de aspiración.
- Los productos en polvo o en granos tienen que estar embalados en una servilleta antes de ser envasados al vacío para evitar que sean aspirados por el tubo de aspiración.
- Los recipientes no previstos para la conservación al vacío pueden implosionar bajo la depresión y causar daños y heridas; para la conservación en el frigorífico, hay que usar únicamente recipientes de vidrio templado o de policarbonato específicos.
- El tubo de aspiración y el sistema de soldadura están protegidos contra el sobrecalentamiento por protecciones térmicas, la máquina se para automáticamente; después de algunos minutos de enfriamiento, puede funcionar de nuevo.
- Las funciones automáticas están establecidas por el constructor para conseguir los mejores resultados al nivel de la seguridad y de la fiabilidad. Si, en algunos casos, es necesario tener niveles de vacío diferentes, habrá que usar el funcionamiento manual.
- En caso de que el usuario no respete el tiempo mínimo entre el conexión del enchufe y el principio del trabajo, habrá que desenchufar el aparato y volver a enchufarlo por segunda vez.
- Al usar los recipientes, tener cuidado con la barra de soldadura muy caliente para evitar quemarse.
- Para utilizar recipientes, Reber le aconseja pasar al funcionamiento manual en cuanto la aguja del vacuómetro está al final de la zona amarilla, por razones de seguridad!
- En caso de deterioro del cable eléctrico, éste tendrá, para evitar cualquier peligro, que ser reemplazado por un técnico competente utilizando únicamente un cable homólogo HAR de tipo H05VV-F o del mismo tipo que el proporcionado por Reber.
- El uso y la experiencia le permitirán obtener los mejores resultados con los diversos

alimentos.
- Colocar el aparato en una superficie plana y evitar las posiciones que podrían causar su caída.
- El aparato tiene que estar conectado a un enchufe fácilmente accesible y de mismo voltaje que el mencionado sobre la etiqueta de datos técnicos, pegada en el zócalo negro del aparato.
- En caso de defecto o de mal funcionamiento, no desmontar el aparato. Póngase en contacto con el Servicio Post Venta más cercano. Si el cable eléctrico está deteriorado, deberá ser reemplazado por una persona del Servicio Post Venta o por una persona calificada, por un cable de mismo tipo que el proporcionado.
- Nivel de presión acústico inferior a 60 dBa

INFORMACIONES SOBRE EL EMBALAJE AL VACÍO

ENVASE AL VACÍO: El embalaje al vacío quita el aire de una bolsa o de un un recipiente, para proteger los alimentos de los efectos peligrosos debidos al contacto con el oxígeno, tal como la oxidación o el desarrollo de los mohos o de las bacterias. Para conservar por más tiempo posible los efectos del envase al vacío, los recipientes o las bolsas tienen que estar correctamente cerrados.

CONSERVACÍON AL VACÍO: Para la conservación, de los alimentos sobre todo, hay que mantener condiciones particulares de humedad y de temperatura (por ejemplo, en la bodega, en el frigorífico o en el congelador); el envasado al vacío, usado con los métodos normales de conservación, prolonga el tiempo de conservación de los alimentos y, sobre todo, ayuda a preservar inalterados el sabor, el perfume, el color y las calidades organolépticas de los alimentos.

¿POR QUE CONSERVAR AL VACÍO?

¡PARA AHORRAR DINERO: Será posible par usted comprar productos en cantidad y durante los periodos más propicios y conservarlos frescos gracias a la conservación al vacío!
¡PARA EVITAR DESPERDICIAR: Los alimentos restantes, sea frescos o cocinados, ya no se pierden, porque usted tendrá la posibilidad de conservarlos para consumirlos más tarde!
¡PARA EVITAR GASTAR TIEMPO: Será posible cocinar sus platos con anticipación, conservarlos al vacío y utilizarlos cuando quiera simplemente calentándolos!
¡PARA SALVAGUARDAR LA HIGIENE: El embalaje al vacío impide el desarrollo de las bacterias y de los mohos y le permite usar el frigorífico y el congelador sin riesgo de contaminación entre los alimentos y evitando los malos olores!
¡PARA LA SIMPLICIDAD: Los aparatos para hacer el vacío de Reber, le permiten conseguir en casa un vacío de calidad profesional, con el aparato lo más adecuado para cualquier exigencia, y una gama completa de accesorios para cada necesidad: bolsa para el envase al vacío de uso múltiple, recipientes de policarbonato para uso en el congelador y en el horno microondas, tapaderas universales de varias formas para usarlas con tarros de vidrio, terrinas y recipientes normalmente utilizados en casa!

Tiempo de conservación de los alimentos (en días)	Conservación tradicional	Al vacío
Temperatura ambiente (+20° / + 25° C)		
Pan	2	8
Galletas	120	360
Pastas secas / Arroz	180	360
Frutos secos	120	360
Harina / Té / Cafe	120	360
Refrigerados a +3° / +5° C		
Carne cruda	2 - 3	6 - 9
Pescado fresco	1 - 3	4 - 6
Chacina y Embutido	4 - 6	20 - 25
Quesos dulces	5 - 7	14 - 20
Quesos secos	15 - 20	30 - 60
Parmesano Reggiano	20	60
Verduras	1 – 5	7 - 20
Frutas	5 - 10	14 - 20
Sopa de verduras	2 – 3	8 - 15
Pasta / Lasaña	2 – 3	6 - 10
Carne cocida	3 - 5	10 - 15
Pasteles rellenos con frutas o crema	2 - 3	6 - 10
Otros Pasteles	5	20
Congelados a -18° / -20° C		
Carne	120	480
Pescado	90	360
Frutas y Verduras	300	720

CUIDADO!
Los tiempos de conservación están indicados en relación a las condiciones originales de los productos. Los alimentos envasados tienen que estar consumidos antes de la fecha indicada en el embalaje.

Gama SALVASPESA

LED de visualización del nivel de vacío.
Barra de soldadura de 32 cm (apta para bolsas de 30 cm)
Funcionamiento sin interrupción
Espacio para colocar el cable
Toma de aspiración del aire para colocar el tubo de aspiración
Potencia máxima absorbida: 250 W
Nivel máximo de vacío: -830 mbar
Capacidad de aspiración: 16 litros/ minuto
Este artículo está entregado con 20 bolsas de 20x30 cm (6722 A)

COMPONENTES
1. Interruptor de marcha.
2. Interruptor de soldadura.
3. Luz amarilla – funcionamiento del tubo de aspiración.
4. Luz verde – vacío aceptable para la conservación.
5. Luz roja – nivel de vacío máximo.
6. Tapadera.
7. Válvula para abrir la tapadera.
8. Cámara de vacío.
9. Barra de soldadura.
10. Enchufe de aspiración del aire.
11. Guía.

FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA
- Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible y correspondiente al voltaje previsto, el aparato está listo para el funcionamiento.
- Pulsar el interruptor de marcha (1.) para poner en marcha el tubo de aspiración iniciando la aspiración del aire, la luz amarilla se enciende; volviendo a pulsar el interruptor la máquina interrumpe su funcionamiento.
- Durante el funcionamiento del tubo de aspiración, pulsar el interruptor de soldadura (2.) para hacer funcionar la barra soldadora antes de la activación automática; la máquina se parará automáticamente después de un intervalo de tiempo programado por Reber. Podemos también apagar la máquina pulsando de nuevo el interruptor de marcha (1.).
- La luz verde (4) permite también visualizar el tiempo de soldadura; durante la soldadura parpadea una vez por unidads tiempo/energia.
- La luz roja se enciende cuando se ha llegado al nivel de vacìo suficiente. No obstante la soldadura se puede posponer hasta obtener un nivel de vacío más alto; esta operación no causa ningún daño a la máquina.

CAMBIO DE LOS PARÁMETROS

TIEMPO DE SOLDADURA
- Enchufar el aparato
- Pulsar y mantener apoyado el interruptor de soldadura
- Pulsar y mantener apoyado el interruptor de marcha
- Esperar al menos 2 segundos antes de entrar en la programación
- Pulsar y soltar el interruptor de marcha tantas veces como los unidads tiempo/energia de soldadura que desea programar (cada vez que se pulsa el interruptor es un unidads tiempo/energia de soldadura, a cada presión la LED verde se enciende)
- Soltar los interruptores

El tiempo de soldadura normal dura 7 unidads tiempo/energia.
¡Cuidado! No programar más de 9 unidads tiempo/energia de soldadura porque el teflón de protección de la barra de soldadura puede quemar.

PARA ENTRAR EN LOS PARÁMETROS DE FABRICACIÓN
- Pulsar y mantener apoyado el interruptor de soldadura
- Enchufar el aparato

PARA PASAR DEL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO AL FUNCIONAMIENTO MANUAL
- Máquina desenchufada
- Pulsar y mantener apoyado el interruptor de marcha
- Enchufar la máquina
- Esperar a que se encienda la LED verde

PARA PASAR DEL FUNCIONAMIENTO MANUAL AL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO
- Máquina desenchufada
- Pulsar y mantener apoyado el interruptor de soldadura
- Enchufar la máquina
- Esperar a que se encienda la LED verde

ENVASADO AL VACÍO EN BOLSAS
- Introducir el producto que se quiere conservar en una bolsa adecuada para la conservación de alimentos al vacío, dejando al menos 5 cm libres arriba de la bolsa.
- Levantar la tapadera de la máquina (6.) y colocar la bolsa bien extendida sobre la barra soldadora (9.), a la izquierda de la guía (11.). Asegurarse de que la parte abierta de la bolsa esté dentro de la cámara de vacío (8.).
- Cerrar la tapadera
- Conectar a un enchufe siempre fácilmente accesible y correspondiente al voltaje previsto, poner en marcha el tubo de aspiración pulsando el interruptor de marcha (1.). Apretar suavemente con las manos la tapadera (6) para que se inicie el vacío hasta que la bolsa

empiece a adherirse a la máquina. No es necesario apretar hasta que se envase al vacío completamente.
- Una vez alcanzado el nivel de vacío aconsejado, la soldadura se inicia automáticamente para soldar la bolsa.
- Una vez la operación de soldadura acabada, la máquina se para automáticamente, Cod. 9340 N – 9340 NAUS – 9340 NCSA– 9342 N (S-T-R-B): ejercer una presión lateral sobre la válvula de apertura de la tapadera (7.) para abrir la tapadera y quitar la bolsa. Cod. 9346 N (F) – 9348 N (F): la tapadera se abre automáticamente gracias a la válvula eléctrica.
Antes de guardar la bolsa para la conservación, verificar la buena calidad de la soldadura y la ausencia de pliegues o impurezas que podrían dejar pasar el aire.

NIVEL DE VACÍO
La envasadora al vacío Salvaspesa tiene un dispositivo que indica un nivel de vacío entre -680 mbar y –750 mbar al encenderse de la luz roja (5.).
Se puede alcanzar un nivel de vacío más importante al posponer la soldadura sin que esto suponga ningún problema para la máquina.
El grado de vacío realizable por la máquina está condicionado por el tipo y la forma de los alimentos (o los objetos) introducidos en la bolsa. Por ejemplo, un material de estructura rígida puede causar la presencia de residuos de aire que no se pueden eliminar: la aguja del manómetro no alcanzará el grado máximo. Al contrario, algunos alimentos (pescado, membrillo, etc.) contienen líquidos que en caso de presión salen y pueden ser aspirados estropeando la máquina, y otros alimentos, por su escasa consistencia, pueden ser aplastados o dañados por un grado de vacío excesivo. Para estos alimentos, se aconseja verificar visualmente el nivel de vacío y proceder con la soldadura antes de un posible aplastamiento.

Gama: FAMILY

Manómetro de vacío profesional
Barra de soldadura de 32 cm (adaptada para los bolsas de 30 cm)
Funcionamiento sin interrupción
Electroválvula de apertura automática de la tapadera
Espacio para colocar el cable
Toma de aspiración del aire para colocar el tubo de aspiración
Potencia máxima absorbida: 300 W
Nivel máximo de vacío: -830 mbar
Capacidad de aspiración: 16 litros/minuto

COMPONENTES:
1. Interruptor de marcha de la máquina;
2. Interruptor de soldadura;
3. Manómetro;
4. Tapadera;
6. Cámara de vacío;
7. Barra Soldadora;
8. Toma de aspiraciòn del aire;
9. Guía;
10. Accesorio de fijación pequeño modelo para los recipientes Reber;
11. Tubo del Accesorio de fijación pequeño modelo para los recipientes Reber;
12. Junta prensador de la barra soldadora.

Cod. 9700 N (F) - 9701 N (F)

FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

- Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible y del voltaje previsto, el aparato está listo para el funcionamiento.

Cod. 9700 N (F) FAMILY - Cod. 9701 N (F) FAMILY DE LUXE AUTOMÁTICO
- Pulsar, y soltar el interruptor de marcha (1.), y la envasadora al vacío empieza su trabajo automático que se compone de una fase de aspiración del aire en la bolsa o el recipiente y, una vez alcanzado el nivel de vacío programado por el fabricante (aprox. -700mbar), de una fase de soldadura parandose automáticamente al final del trabajo.
- Un funcionamiento manual es también posible para anticipar la fase de soldadura (para evitar el aplastamiento del producto en la bolsa) pulsando manualmente el interruptor de soldadura (2.) para prolongar la fase de aspiración para conseguir un vacío mayor en la bolsa o el recipiente.

CAMBIO DE LOS PARÁMETROS

TIEMPO DE SOLDADURA
- Enchufar la máquina
- Pulsar y mantener apoyado el interruptor de soldadura
- Esperar al menos 5 segundos para entrar en la programación
- Pulsar y soltar el interruptor de marcha tantas veces como el número de unidads tiempo/energia de soldadura que desea programar (cada pulsación es un unidad tiempo/energia de soldadura)
- Soltar los interruptores

El tiempo normal de soldadura es de 7 unidads tiempo/energia.
¡Cuidado! No programar más de 9 unidads tiempo/energia de soldadura porque el teflón de protección de la barra de soldadura puede quemar.

ENVASADO AL VACÍO PARA LAS BOLSAS
- Introducir el producto que se quiere conservar en una bolsa adecuada para la conservación de alimentos al vacío, dejando al menos 5 cm. de margen ariba de la bolsa;
- Levantar la tapadera de la máquina (4.) y poner la bolsa bien extendida sobre la barra soldadora (7.), a la izquierda de la guía (9), poniendo con cuidado el lado abierto de la bolsa en la cámara de vacío (6).
- Cerrar la tapadera.
Conectar a un enchufe siempre fácilmente accesible y correspondiente al voltaje previsto, poner en marcha el tubo de aspiración pulsando el interruptor de marcha (1.). Apretar suavemente con las manos la tapadera (4) para que se inicie el vacío hasta que la bolsa empiece a adherirse a la máquina. No es necesario apretar hasta que se envase al vacío completamente.
- El manómetro indica el nivel de vacío realizado por el tubo de aspiración del aire, este nivel no es una medida exacta al 100% del nivel de vacío dentro de la bolsa o del recipiente. Durante el funcionamiento de la máquina la aguja pasa de la zona amarilla (nivel mínimo de vacío) a la zona verde (nivel aceptable para la conservación) y a la zona roja (nivel máximo de vacío).
- La aguja del manómetro empieza oscilando por el procedo de extracción del aire, y después se estabiliza cuando se alcanza un nivel de vacío suficiente.
- Conectar a un enchufe fácilmente accesible
- Esperar al menos 15 segundos antes de empezar el trabajo.

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO
- Pulsar y soltar el interruptor de marcha (1.).
- La máquina se para automáticamente cuando se acaba el trabajo de vacío/soldadura.

INTERRUPCION MANUAL DEL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO
- Para parar la máquina sin esperar la interrupción automática, pulsar una vez el interruptor de marcha (1.)

FUNCIONAMIENTO MANUAL
(Soldadura)
- Para efectuar la fase de soldadura en funcionamiento manual (por ejemplo para evitar el aplastamiento de la bolsa o cuando se ha alcanzado el nivel de vacío necesario), pulsar una vez el interruptor de soldadura (2.).
- Enseguida la máquina empezará la fase de soldadura y parará automáticamente después de aprox. 8 segundos.

(Aspiración)
- Para pasar del funcionamiento automático al funcionamiento manual en fase de aspiración pulsar por segunda vez el interruptor de marcha (1.) y mantenerlo apoyado.
- Una vez alcanzado el nivel de vacío necesario para llegar a la fase de soldadura, pulsar en continuo el interruptor de soldadura (2.) manteniendo apoyado el interruptor de marcha (1.)
- La máquina se para automáticamente cuando se acaba el trabajo.
- La máquina se para al soltar el interruptor de marcha (1.).
- Antes de colocar la bolsa para la conservación, hay que verificar la buena calidad de la soldadura y la ausencia de pliegues o impurezas que podrían dejar entrar el aire.

Gama: DE LUXE INOX

Estructura de acero
Tubo de aspiración profesional
Manómetro de vacío profesional
Funcionamiento automático
Tiempo de soldadura regulable
Toma de aspiración del aire para colocar el tubo de aspiración
Potencia 300W / 320W
Nivel máximo de vacío -830 mbar / - 900 mbar
Capacidad de aspiración 16 litros/min – 36 litros/min
Barra de soldadura de 32 cm

Componentes de la máquina

1. Interruptor de marcha/paro (ON/OFF)
2. Interruptor de soldadura
3. Manómetro
4. Tapadera
5. Junta de la cámara de vacío
6. Cámara de vacío
7. Barra de soldadura
8. Toma de aspiración del aire
9. Guía
10. Junta de presión de la barra soldadora
11. LED verde (9707 N)
12. LED roja (9707 N)

Cod. 9706 N – 9706 NP – 9707 N

FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Cod. 9706 N AL VACÍO DE LUXE INOX
Cod. 9706 NP AL VACÍO DE LUXE INOX BOMBA DE DOBLE CUERPO

- Conectar la máquina a un enchufe fácilmente accesible.
- El aparato está previsto para un tiempo de soldadura de 5 unidads tiempo/energia, apropiado para las bolsas proporcionadas de 95/105 micrones.

CICLOS DE FUNCIONAMIENTO:
Funcionamiento automático y manual: un ciclo de soldadura al vacío, sabiendo que el tiempo de soldadura es de 5 unidads tiempo/energia, es de 1 soldadura cada 2 minutos durante 30 minutos máximo.
El aparato está protegido por protecciones térmicas sobre el transformador y el tubo de aspiración, en caso de uso más intensivo, las protecciones térmicas pueden parar la máquina durante unos momentos; después de algunos minutos de enfriamiento, puede funcionar de nuevo.
La tarjeta eléctronica está programada para parar el funcionamiento del tubo de aspiración después de 5 min. en caso de arranque accidental.

PARA PASAR DEL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO AL FUNCIONAMIENTO MANUAL
Para ajustar la máquina para un uso manual:
- Antes de enchufar el aparato, pulsar y mantener apoyado el interruptor de marcha (1)
- Conectar la máquina al enchufe.
- Esperar 5 segundos
- Soltar el interruptor de marcha (1)

Para ajustar la máquina para un uso automático:

- Antes de enchufar el aparato, pulsar y mantener apoyado el interruptor de soldadura (2).
- Conectar la máquina al enchufe.
- Esperar 5 segundos
- Soltar el interruptor de soldadura (2)

La nueva programación se quedará memorizada al desconectar el aparato.

AJUSTE DEL TIEMPO DE SOLDADURA

Es posible cambiar el tiempo de soldadura para utilizar bolsas de grosor diferente.
- Con el aparato enchufado, pulsar y mantener apoyado el interruptor de soldadura (2)
- Esperar 5 segundos antes de entrar en la programación.
- Pulsar y soltar el interruptor de marcha (1), una vez para cada unidad tiempo/energia de soldadura que desea programar (1 pulsación = 1 unidad tiempo/energia de soldadura).
- Soltar ambos interruptores

La nueva programación se quedará memorizada al desconectar el aparato (se aconseja no superar 15 unidads tiempo/energia).

TIEMPOS DE SOLDADURA ACONSEJADOS	
	Tiempo de soldadura (en unidads tiempo/energia)
Grosor de la bolsa	
95 - 105 mi.	6 / 7
145 - 155 mi.	12 / 15

NOTA:

El tiempo de soldadura puede ser distinto si se utilizan diferentes tipos de bolsas, recomendamos hacer unas pruebas de soldadura y verificar el resultado.

IMPORTANTE

Si no se utiliza la máquina durante una larga temporada y en el caso de temperaturas bajas o no adecuadas, se aconseja, antes de utilizar la máquina, probarla una o dos veces sin usar la bolsa y mantener la máquina en funcionamiento en situación de vacío durante algunos segundos.
- Esperar al menos 15 segundos antes de empezar el trajajo
- Pulsar y soltar el interruptor de marcha (1.), y la envasadora al vacío automática DE LUXE empieza su funcionamiento automático que se compone de una fase de aspiración del aire en la bolsa o el recipiente y, una vez alcanzado el nivel de vacío programado por el fabricante (aprox. -700mbar), de una fase de soldadura parandose automáticamente al final del trabajo.
- Un funcionamiento manual es también posible para anticipar la fase de soldadura (para evitar el aplastamiento del producto en la bolsa) pulsando manualmente el interruptor de soldadura (2.) para prolongar la fase de aspiración para conseguir un vacío mayor en la bolsa o el recipiente.
- El manómetro indica el nivel de vacío realizado por el tubo de aspiración del aire, este nivel no es una medida exacta al 100% del nivel de vacío dentro de la bolsa o del recipiente. Durante el funcionamiento de la máquina la aguja pasa de la zona amarilla (nivel mínimo de vacío), a la zona verde (nivel aceptable para la conservación), a la zona roja (nivel máximo de vacío).
- La aguja del manómetro empieza oscilando por el procedo de extracción del aire, y después se estabiliza cuando se alcanza un nivel de vacío suficiente.

ENVASADO AL VACÍO PARA LAS BOLSAS

- Introducir el producto que se quiere conservar en una bolsa adecuada para la conservación de alimentos al vacío, dejando al menos 5 cm. de margen arriba de la bolsa;
- Levantar la tapadera de la máquina (4.) y poner la bolsa bien extendida sobre la barra soldadora (7.), a la izquierda de la guía (9), poniendo con cuidado el lado abierto de la bolsa en la cámara de vacío (6).
- Cerrar la tapadera (4.)

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO
- Pulsar y soltar el interruptor de marcha (1.).
- Presionar la tapadera para ayudar la fase de aspiracón, después de unos segundos, la aspiracón del aire continua sin presionar la tapadera
- La soldadura es automática
- La máquina se para automáticamente cuando se acaba el trabajo de vacío/soldadura.

INTERRUPCION MANUAL DEL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO
- Para parar la máquina sin esperar la interrupción automática, pulsar una vez el interruptor de marcha (1.).

FUNCIONAMIENTO MANUAL
(Soldadura)
- Para efectuar la fase de soldadura en funcionamiento manual (por ejemplo para evitar el aplastamiento de la bolsa o cuando se ha alcanzado el nivel de vacío necesario), pulsar una vez el interruptor de soldadura (2.).
- Enseguida la máquina empezará la fase de soldadura y parará automáticamente.
- Antes de colocar la bolsa para la conservación, hay que verificar la buena calidad de la soldadura y la ausencia de pliegues o impurezas que podrían dejar entrar el aire.

Cod. 9707 N AL VACÍO DE LUXE INOX PROFESSIONAL

- Conectar a un enchufe fácilmente accesible.
- Si el aparato está en modo de funcionamiento automático, ambos LED se encienden durante 20 segundos.
- Si el aparato está en modo de funcionamiento manual, sólo la LED verde se enciende durante 20 segundos.
- El aparato está previsto para un tiempo de soldadura de 5 unidads tiempo/energia, y está adaptado para las bolsas de conservación al vacío proporcionadas de 95/105 micrones.

CICLOS DE FUNCIONAMIENTO:
Funcionamiento automático y manual: un ciclo de soldadura al vacío, sabiendo que el tiempo de soldadura es de 5 unidads tiempo/energia, es de 1 soldadura cada 2 minutos durante 30 minutos máximo.
El aparato está protegido por protecciones térmicas sobre el transformador y el tubo de aspiración, en caso de uso más intensivo, las protecciones térmicas pueden parar la máquina durante unos momentos; después de algunos minutos de enfriamiento, puede funcionar de nuevo. La tarjeta eléctronica está programada para parar el funcionamiento del tubo de aspiración después de 5 min. en caso de arranque accidental.

PASAJE AL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO/MANUAL
Para ajustar la máquina para un uso manual:
- Antes de enchufar el aparato, pulsar y mantener apoyado el interruptor de marcha (1)
- Conectar la máquina al enchufe.
- Esperar 5 segundos, la LED verde se enciende para señalar la buena programación.
- Soltar el interruptor de marcha (1)
Para ajustar la máquina para un uso automático:
- Antes de enchufar el aparato, pulsar y mantener apoyado el interruptor de soldadura (2).
- Conectar la máquina al enchufe.
- Esperar 5 segundos, la LED roja se enciende para señalar la buena programación.
- Soltar el interruptor de soldadura (2)
La nueva programación se quedará memorisada al desconectar el aparato.

REGLAJE DEL TIEMPO DE SOLDADURA
Es posible cambiar el tiempo de soldadura para utilizar bolsas de grosor diferente.
- Con el aparato enchufado, pulsar y mantener apoyado el interruptor de soldadura (2)
- Esperar 5 segundos antes de entrar en la programación. (la LED roja se enciende).
- Pulsar y soltar el interruptor de marcha (1), una vez para cada unidad tiempo/energia de soldadura que desea programar (1 pulsación = 1 unidad tiempo/energia de soldadura), la LED verde se enciende a cada pulsación.
- Soltar los dos interruptores
La nueva programación se quedará memorizada al desconectar el aparato (recomendamos no superar 15 unidads tiempo/energia de soldadura).

TIEMPOS DE SOLDADURA ACONSEJADOS	
	Tiempo de soldadura (en unidads tiempo/energia)
Grosor de la bolsa	
95 - 105 mi.	4 / 5
145 - 155 mi.	8 / 9

NOTA:
El tiempo de soldadura puede ser distinto si se utilizan diferentes tipos de bolsas. Recomendamos hacer unas pruebas y verificar el resultado.

IMPORTANTE
Si no se utiliza la máquina durante un período prolongado y/o en el caso de temperaturas bajas o no adecuadas, aconsejamos, antes de utilizar la máquina, probarla una vez sin usar la bolsa y mantener la máquina en funcionamiento en situación de vacío durante algunos segundos.

- Esperar al menos 15 segundos antes de empezar el trajajo
- Pulsar y soltar el interruptor de marcha (1.), y la envasadora al vacío automática DE LUXE empieza su funcionamiento automático que se compone de una fase de aspiración del aire en la bolsa o el recipiente y, una vez alcanzado el nivel de vacío programado por el fabricante (aprox. -700mbar), de una fase de soldadura parandose automáticamente al final del trabajo.
- Un funcionamiento manual es también posible para anticipar la fase de soldadura (para evitar el aplastamiento del producto en la bolsa) pulsando manualmente el interruptor de soldadura (2.) para prolongar la fase de aspiración para conseguir un vacío mayor en la bolsa o el recipiente.
- El manómetro indica el nivel de vacío realizado por el tubo de aspiración del aire, este nivel no es una medida exacta al 100% del nivel de vacío dentro de la bolsa o del recipiente. Durante el funcionamiento de la máquina la aguja pasa de la zona amarilla (nivel mínimo de vacío), a la zona verde (nivel aceptable para la conservación), a la zona roja (nivel máximo de vacío).
- La aguja del manómetro empieza oscilando por el procedo de extracción del aire, y después se estabiliza cuando se alcanza un nivel de vacío suficiente.

ENVASADO AL VACÍO PARA LAS BOLSAS
- Introducir el producto que se quiere conservar en una bolsa adecuada para la conservación de alimentos al vacío, dejando al menos 5 cm. de margen arriba de la bolsa;
- Levantar la tapadera de la máquina (4.) y poner la bolsa bien extendida sobre la barra soldadora (7.), a la izquierda de la guía (9), poniendo con cuidado el lado abierto de la bolsa en la cámara de vacío (6).
- Cerrar la tapadera (4.)

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO
- Pulsar y soltar el interruptor de marcha (1.) la LED verde (11) se enciende para indicar que la operación de vacío está en proceso y la LED roja (12) se enciende durante algunos segundos para indicar que la máquina está funcionando en modo automático.

- Presionar la tapadera con las dos manos para ayudar la fase de aspiración, después de algunos segundos, el tubo de aspiración puede seguir su trabajo sin necesidad de presionar la tapadera.
- La LED roja se enciende cuando se alcanza un nivel de vacío óptimo, la soldadura es automática y la LED roja parpadea durante la operación de soldadura
- La máquina se para automáticamente al final del trabajo de Vacío/Soldadura.

INTERRUPCIÓN MANUAL DEL FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO
- Para parar la máquina sin esperar la interrupción automática, pulsar una vez el interruptor de marcha (1.).

FUNCIONAMIENTO MANUAL
(Soldadura)
- Para efectuar la fase de soldadura en funcionamiento manual (por ejemplo para evitar el aplastamiento del producto en la bolsa o cuando se ha alcanzado el nivel de vacío necesario), pulsar una vez el interruptor de soldadura (2.) durante la operación de vacío.
- Enseguida la máquina empezará la fase de soldadura y parará automáticamente.
- Antes de colocar la bolsa para la conservación es necesario verificar la buena calidad de la soldadura y la ausencia de pliegues o impurezas que puedan dejar pasar el aire.

GRADO DE VACÍO

El manómetro tiene 3 colores diferentes para indicar el nivel del vacío: en el color amarillo (aprox. -200 .. -525 mbar) la cantidad de aire en la bolsa o el recipiente está alta aún; en el color verde (aprox. -525 .. -750 mbar) el nivel de vacío ya está suficiente para un breve tiempo de conservación, y cuando la aguja se encuentra entre las 2 líneas negras (aprox. -625 mbar e -750 mbar) está aconsejado empezar la operación de soldadura. Cuando la aguja indica el color rojo (aprox -750 .. -800 mbar) se ha alcanzado el nivel máximo de vacío. El nivel de vacío que se puede alcanzar por la máquina depende del tipo y la forma de los alimentos (o los objetos) introducidos en la bolsa; por ejemplo un material de estructura rígida puede ocasionar la presencia de residuos de aire que no se pueden eliminar, en este caso la aguja del manómetro no podrá alcanza el nivel de vacío máximo. Al contrario hay alimentos (pescado, tomate, etc.) que contienen líquidos que, en caso de alta presión, pueden salir y ser aspirados causando daños en la máquina, y alimentos que, por su escasa consistencia, pueden ser aplastados o dañados por un nivel de vacío excesivo. Para estos alimentos se aconseja verificar visualmente el nivel de vacío en la bolsa y proceder con la soldadura antes de un eventual aplastamiento.

Gama JUNIOR

Aparatos para la conservación al vacío con tapaderas y recipientes
Funcionamiento manual
Manómetro de vacío profesional
Kit para aplicación mural
Potencia máxima absorbida: 85 W
Nivel máximo de vacío: -800 mbar
Capacidad de aspiración: 16 litros/min.
Este artículo está entregado con 2 tapaderas universales (6712 A – 6711 A)

COMPONENTES DE LA MÁQUINA
1. Interruptor de marcha / paro.
2. Manómetro.
3. Accesorio de fijación pequeño modelo para los recipientes Reber.
4. Toma de aspiración del aire.
5. Ganchos para la fijación del Accesorio de fijación para los recipientes Reber.
6. Placa de fijación en la pared.

Cod. 9702 N (G-A-M)

USO DE LA MÁQUINA

- Conectar la máquina a un enchufe fácilmente accesible y del voltaje previsto para el aparato. Pulsar el interruptor (1) y ponerlo sobre MARCHA (I) para encender el tubo de aspiración del aire.
Para parar la máquina, hay que poner el interruptor (1) sobre PARO (0).
- El Manómetro (2) indica el nivel de vacío alcanzado por el tubo de aspiración dentro del recipiente. Durante el funcionamiento de la máquina, la aguja pasa de la zona amarilla (nivel de vacío mínimo), a la zona verde (nivel de vacío aceptable para la conservación) y a la zona roja (nivel de vacío máximo que puede alcanzar la máquina).
- La aguja del manómetro empieza oscilando por el proceso de extracción del aire, y después se estabiliza cuando se alcanza un nivel de vacío suficiente.

TODOS LOS MODELOS

ENVASADO AL VACÍO EN RECIPIENTES CON EL ACCESORIO DE FIJACIÓN PEQUEÑO MODELO PARA RECIPIENTES REBER
Para esta operación son necesarios recipientes dotados de tapadera con válvula para el vacío. Usar únicamente recipientes para el envase al vacío de plástico o de vidrio templado.

- Levantar la tapadera de la máquina.
- Introducir el tubo del accesorio de fijación pequeño modelo para recipientes en la boca de aspiración de la cámara del vacío.
- Llenar el recipiente dejando al menos 3 cm. de espacio libre arriba y colocar la tapadera.
- Desenroscar ligeramente el tapón de la tapadera para que la válvula se desbloquee CUIDADO: el tapón NO debe estar totalmente desenroscado, un pequeño espacio es suficiente. El tapón debe permanecer enroscado a la tapadera.
15) Colocar el accesorio de fijación pequeño modelo para recipientes sobre el tapón .
16) Encender el tubo de aspiración manteniendo apoyado el interruptor de marcha (sólo para el código 9700 N) hasta alcanzar el nivel de vacío deseado.
17) Soltar el interruptor de marcha (sólo para el código 9700 N) o apagar la máquina, quitar el accesorio de fijación pequeño modelo para recipientes y enroscar el tapón para bloquear la válvula
18) Para abrir el recipiente, desenroscar ligeramente el tapón y mover la válvula para dejar entrar el aire en el recipiente y poder quitar la tapadera.

ENVASADO AL VACÍO CON TAPADERAS UNIVERSALES "REBER"
(Las tapaderas universales Reber existen en diferentes tamaños para adaptarse a los recipientes, tarros de vidrio y cacerolas de uso doméstico. Diámetro: 4 – 22 cm.)
7) Seguir con el mismo procedimiento que el del envasado al vacío en recipientes, asegurándose de que el borde del recipiente adhiera perfectamente a la junta de la tapadera universal.
8) En caso de uso prolongado del mismo recipiente, la junta de la tapadera puede deformarse por el contacto con el borde del recipiente. En este caso, sacar la junta, darla la vuelta y volver a colocarla, en breve la deformación desaparecerá.
9) La junta se puede sacar para limpiar. Secar correctamente y volver a colocar la junta en su sitio.

ENVASADO AL VACÍO CON EL ACCESORIO DE FIJACIÓN GRAN MODELO PARA TARROS DE VIDRIO Y EL ADAPTADOR PARA GRANDES TARROS

(Para esta operación, se requieren cápsulas metálicas para tarros de vidrio de 82mm, código 6706 A, o equivalente en el comercio) .

Introducir el tubo del Accesorio de fijación gran modelo para tarros de vidrio (o Accesorio de fijación gran modelo para tarros de vidrio línea Junior para los aparatos Junior y Salvaspesa - código: 6704 A) en la toma de aspiración del aire (4.).

Llenar el tarro de vidrio dejando un espacio libre de 2 cm mínimo desde el borde superior.

Girar la parte superior (open/close) del Accesorio de fijación gran modelo para tarros de vidrio línea Junior a la posición CLOSE (CERRAR) (sólo para los modelos Junior y Salvaspesa)

Colocar la cápsula metálica en el tarro y cubrirla con el Accesorio de fijación gran modelo para tarros de vidrio (o Accesorio de fijación gran modelo para tarros de vidrio línea Junior para los modelos Junior y Salvaspesa) hasta que la junta quede fijada al tarro.

Pulsar el interruptor (1) y posicionarlo en MARCHA (I) para encender la toma de aspiración del aire.

Una vez alcanzado el nivel de vacío deseado, pulsar el interruptor (1.) a la posición PARO (O).

Para quitar el Accesorio de fijación gran modelo para tarros de vidrio, girar la parte superior a la posición OPEN (ABIERTO) (sólo para los modelos Junior y Salvaspesa) y quitar el accessorio.

Bloquear la cápsula metálica con la tapadera del tarro. (Fig.8)

Para abrir el tarro de vidrio, desenroscar la tapadera y quitar la cápsula metálica gracias al Utensilio para abrir las cápsulasde los tarros de vidrio REBER para dejar entrar el aire en el tarro.

USO DEL ADAPTADOR PARA GRANDES TARROS

(El Adaptador para grandes tarros está previsto para los tarros con cápsulas metálicas de diámetro 102mm disponibles en el comercio)

Colocar el Adaptador para grandes tarros sobre el Accesorio de fijación gran modelo para tarros de vidrio(bloqueando la junta del Adaptador en la junta del Accesorio) y proceder de la misma manera que para los tarros de diámetro 82mm.

VERIFICAR Y ENTENDER LOS PEQUEÑOS PROBLEMAS

1) TEST FUNCIONAMIENTO CON BOLSA

a – Colocar la bolsa entre las dos juntas de la cámara al vacío y cerrar la tapadera.

b – Poner en marcha la máquina pulsando el interruptor de marcha

c 1 – Gama Salvaspesa: presionar ligeramente los dos lados de la tapadera (NO en el centro ni con una sola mano);

c 2 – Gama Family y de Luxe Inox: presionar ligeramente en el centro de la tapadera con una mano o cerrar la tapadera

d 1 –Gama Salvaspesa: cuando se enciende la LED roja, se ha alcanzado el vacío. Después de unos segundos, la soldadura empieza automáticamente (la LED verde parpadea 7 veces) para un tiempo de soldadura de 7 segundos.

d 2 - Gama Family y de Luxe Inox: cuando la aguja del manómetro llega al rojo, se ha alcanzado el vacío. Pulsar el interruptor de soldadura para soldar la bolsa.

e 1–Gama Salvaspesa: presionar lateralmente la válvula de apertura de la tapadera para abrir la tapadera y quitar la bolsa.

e 2 - Gama Family y de Luxe Inox y códigos 9346 N (F) – 9348 N (F): la tapadera se abre automáticamente gracias a la válvula eléctrica.

Gama Salvaspesa:

Bolsa al vacío y soldada: la máquina funciona bien.

Bolsa al vacío, pero no soldada: problema con la barra de soldadura o con la tarjeta eléctronica; verificar el parpadeo de la LED verde (si parpadea menos veces, hay que volver a programar el tiempo de soldadura)

Bolsa no al vacío, pero LED roja encendida: problema con la bolsa que no permite la aspiración del aire, la máquina funciona bien, pasar al test n. 2

Gamas Family y de Luxe Inox:

Bolsa al vacío y soldada: la máquina funciona bien
Bolsa al vacío, pero no soldada: problema con la barra de soldadura
Bolsa al vacío y soldada pero la aguja del manómetro está bloqueada: la máquina funciona bien pero hay un problema con el manómetro
Bolsa no al vacío pero la aguja del manómetro llega en la zona roja: problema con la bolsa; pasar al test n. 2
Bolsa no al vacío pero la aguja del manómetro se queda en la zona amarilla: verificar la bolsa, su buena posición y que no esté perforada; pasar al test n. 2

2) TEST FUNCIONAMIENTO SIN BOLSA
a – cerrar la tapadera sin colocar la bolsa
b - c - d - e como test 1

Gama Salvaspesa:

La LED roja se enciende: la máquina funciona bien
La LED roja no se enciende: problema con la tapadera; verificar la posición y la buena funcionalidad de las juntas de la cámara del vacío, darlas la vuelta y volver a hacer el test.

Gamas Family y de Luxe Inox:

La aguja del manómetro llega a la zona roja: la máquina funciona bien
La aguja del manómetro no llega a la zona roja: hay un escape de aire en le tapadera, verificar la posición y la buena funcionalidad de las juntas de la cámara del vacío, darles la vuelta y volver a hacer el test. Si el problema persiste, hay un problema con la tapadera que puede estar deteriorada o con la electroválvula.

3) TEST FUNCIONAMIENTO DE LA BOMBA AL VACÍO
a – con la tapadera abierta, encender la máquina y al mismo tiempo, bloquear la boca de aspiración del aire en la cámara del vacío con el dedo
CUIDADO CON LAS PARTES DE LA BARRA DE SOLDADURA QUE CALIENTAN PARA LOS MODELOS AUTOMÁTICOS.

Gama Salvaspesa:
La LED roja se enciende: la máquina funciona bien
La LED roja no se enciende: escape de aire dentro de la máquina (tubo desconectado o bomba tiene una avería)

Gamas Family y de Luxe Inox:
La aguja del manómetro llega a la zona roja: la máquina funciona bien
La aguja del manómetro llega a la zona amarilla: escape de aire en la electroválvula
La aguja del manómetro no llega a la zona roja:: escape de aire dentro de la máquina (tubo desconectado o bomba tiene una avería)

IMPORTANTE: si la aspiración es normal, se oye bien la aspiración sobre el dedo que bloquea la aspiración del aire.

4) TEST SOLDADURA
La soldadura no es regular sobre la bolsa o se ven partes soldadas y partes no soldadas: bolsa sucia o mojada (las partes sucias o mojadas no se pueden soldar) verificar que la bolsa esté limpia en la parte que se debe soldar.

5) BOLSAS
En una bolsa al vacío y soldada, el aire entra después de algún tiempo: bolsa perforada o soldadura no limpia; la máquina funciona bien

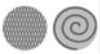
BOLSAS:100 PIEZAS/SACOS: 100 PEÇAS

6745 N		**Caja 100 bolsas 15x25 cm** Caixa 100 sacos 15x25 cm EAN: 8013152674205
6723 N		**Caja 100 bolsas 20x30 cm** Caixa 100 sacos 20x30 cm EAN: 8013152672300
6735 N		**Caja 100 bolsas 30x40 cm** Caixa 100 sacos 30x40 cm. EAN: 8013152673505
6728 N		**Caja 100 bolsas 15x40 cm** Caixa 100 sacos 15x40 cm EAN: 8013152672805

BOLSAS: 20 PIEZAS/SACOS: 20 PEÇAS

6722 N		**Caja 20 bolsas 20x30 cm** Caixa 20 sacos 20x30 cm EAN: 8013152672201
6748 N		**Caja 20 bolsas 22x65 cm** Caixa 20 sacos 22x65 cm EAN: 8013152674809
6749 N		**Caja 20 bolsas 30x80 cm** Caixa 20 sacos 30x80 cm EAN: 8013152674908

BOLSAS: ROLLOS/SACOS: ROLOS

6726 N		**Caja 2 rollos 20x600 cm** Caixa 2 rolos 20x600 cm EAN: 8013152672614
6725 N		**Caja 2 rollos 30x600 cm** Caixa 2 rolos 30x600 cm EAN: 8013152672515

RECIPIENTES Y CAMPANAS CON BASE RECTANGULAR
RECIPIENTES E CAMPÂNULA COM BASE RETANGULAR

6750A		**Recipiente rectangular 20x25 cm** Recipiente retangular 20x25 cm EAN: 8013152675004
6751A		**Recipiente rectangular 20x25 cm, 2 compartimientos**/Recipiente retangular 20x25 cm, 2 compartimentos EAN: 8013152675103
6752A		**Recipiente rectangular 20x25 cm, 3 compartimientos**/Recipiente retangular 20x25 cm, 3 compartimentos EAN: 8013152675202
		De policarbonato, este artículo está dotado de una tapadera para hacer el vacío y una tapadera especial para mantener la frescura. Em policarbonato, este artigo é dotado de uma tampa para fazer o vácuo e de uma tampa especial para manter a frescura
6752A		**Recipiente rectangular 20x13 cm** Recipiente retangular 20x13 cm EAN: 8013152675202
		De policarbonato, este artículo está dotado de una tapadera para hacer el vacío y una tapadera especial para mantener la frescura. Em policarbonato, este artigo é dotado uma tampa para fazer o vácuo e de uma tampa especial para manter a frescura

RECIPIENTES Y CAMPANAS CON BASE REDONDA
RECIPIENTES E CAMPÂNULA COM BASE REDONDA

6703 A		**Recipiente capacidad 2 litros, dotado de una tapadera de 22 cm**/Recipiente capacidade 2 litros, dotado de uma tampa de 22 cm EAN: 8013152670306
6702 A		**Recipiente capacidad 4 litros, dotado de una tapadera de 22 cm**/Recipiente capacidade 4 litros, dotado de uma tampa de 22 cm EAN: 8013152670207
6730 A		**Campana de quesos y pasteles altura 6 cm**/A campânula para queijos e bolos altura 6 cm EAN: 8013152673000
6729A		**Campana de quesos y pasteles altura 12 cm**/A campânula para queijos e bolos altura 12 cm EAN: 8013152672904

TAPADERAS UNIVERSALES REDONDAS
TAMPAS UNIVERSAIS REDONDAS

6712 A		**Tapadera universal 4-9 cm de diámetro** Tampa universal 4-9 cm de diâmetro EAN: 8013152671204
6711 A		**Tapadera universal 4-12 cm de diámetro** Tampa universal 4-12 cm de diâmetro EAN: 8013152671105
6709 A		**Tapadera universal 12-16 cm de diámetro** Tampa universal 12-16 cm de diâmetro EAN: 8013152670900
6708 A		**Tapadera universal 16-20 cm de diámetro** Tampa universal 16-20 cm de diâmetro EAN: 8013152670801
6710 A		**Tapadera para ollas y recipientes 22 cm de diámetro** Tampa para panelas e recipientes 22 cm de diâmetro EAN: 8013152671006

TARROS DE VIDRIO
FRASCO DE VIDRO

6717 A		**Conjunto de 6 tarros de vidrio capacidad 1 litro/**Conjunto de 6 frascos de vidros capacidade 1 litro EAN: 4006501363039
6715 A		**Conjunto de 6 tarros de vidrio capacidad ¾ litro/**Conjunto de 6 frascos de vidros capacidade ¾ litro EAN: 4006501362032
6714 A		**Conjunto de 6 tarros de vidrio capacidad ½ litro/**Conjunto de 6 frascos de vidros capacidade ½ litro EAN: 4006501361035
6706 A		**Conjunto de 12 pequeñas cápsulas para tarros de vidrio/**Conjunto de 12 pequenas cápsulas para frascos de vidro EAN: 4006501364005
6705 A		**Conjunto de 12 anillos para tarros de vidrio Leifheit/**Conjunto de 12 anéis para frascos de vidro Leifheit EAN: 4006501364012
6713 A		**Utensilios para abrir las cápsulas de los tarros de vidrio/**Utensílios para abrir as cápsulas de frascos de vidro EAN: 8013152671303

ACCESORIOS DE FIJACION PARA LOS TARROS DE VIDRIO Y LOS RECIPIENTES NORMALES
ACESSÓRIOS DE FIXAÇÃO PARA FRASCOS DE VIDRO E OS RECIPIENTES NORMAIS

6727 A		**Accesorio pequeño de fijación adaptado para los recipientes Reber** Acessório de fixação pequeno adaptado para os recipientes Reber EAN: 8013152672706
6707A		**Accesorio grande de fijación para los tarros de vidrio** Acessório de fixação grande para os frascos de vidro EAN: 8013152670702
6704 A		**Accesorio grande de fijación para los tarros de vidrio línea Junior** Acessório de fixação grande para frascos de vidro linha Júnior EAN: 8013152670702

TAPADERAS UNIVERSALES RECTANGULAR
TAMPAS UNIVERSAIS RECTANGULARES

6716 A		**Tapadera universal 16x16 – 20x20 cm** Tampa universal 16x16 - 20x20cm EAN: 8013152671303
6718 A		**Tapadera universal 20x25 cm** Tampa universal 20x25 cm EAN: 8013152671808
6720 A		**Tapadera universal 20x13 cm** Tampa universal 20x13 cm EAN: 8013152672003
6719 A		**Conjunto: 2 tapones de botella (para el vino tranquilo)** Conjunto : 2 rolhas de garrafa (para o vinho tranquilo) EAN: 4006501258649

P

Reber segue uma política de investigação e melhoria dos produtos em relação às normas de segurança, técnicas, ecológicas e comerciais. Qualquer alteração dos produtos em relação a esta nota, é uma consequência desse processo.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas privadas de experiência ou de conhecimento, excepto se puderem beneficiar, por intermédio de uma pessoa responsável pela sua segurança, de uma vigilância ou de instruções prévias relativas à utilização do aparelho.

RESPONSABILIDADE DO CONSTRUTOR
O construtor não é responsável em caso de defeito ou deterioração devido ao não conhecimento ou à não aplicação dos conselhos constantes nas instruções.
Este aparelho é destinado unicamente ao uso doméstico, excepto indicação contario.

ADVERTÊNCIAS
- Ter cuidado com presença de partes quentes durante a utilização do aparelho perto do elemento que aquece.
- Utilizar unicamente sacos para a conservação dos alimentos do mesmo tipo dos fornecidos com o aparelho.
11) Não utilizar o aparelho no caso de contato com a água ou se a ficha ou o cabo de alimentação estão molhados
- Desligar a ficha da tomada de corrente antes de qualquer intervenção.
- O acondicionamento em vácuo não substitui os outros processos de conservação, mas pode ser utilizado em complemento.
- Os alimentos perecíveis devem ser refrigerados ou ser congelados para evitar a deterioração, o acondicionamento em vácuo prolonga o tempo de conservação e ajuda a manter intactas as caraterísticas organolépticas dos alimentos.
- Os produtos pré-embalados devem ser consumidos antes do fim do prazo indicado na embalagem.
- Um nível de vácuo mais elevado indica uma pequena quantidade de ar no saco e a possibilidade de uma melhor conservação.
- Os líquidos devem ser refrigerados antes de ser condicionados em vácuo nos sacos para evitar o risco de ser aspirados pela a bomba.
- Os produtos em pó ou de grãos devem ser embalados num guardanapo antes de ser condicionados em vácuo para evitar o risco de ser aspirados pela a bomba.
- Os recipientes não previstos para a conservação em vácuo podem implodir sob a depressão e ser causa de prejuízos e lesão, para a conservação ao refrigerador é necessário utilizar unicamente recipientes de vidro mergulhado ou em policarbonato específico.
A bomba de vácuo e o sistema de soldadura são protegidos contra o sobreaquecimento por proteções térmicas, a máquina para automaticamente, após cercas minutos de arrefecimento, é de novo funcional.
- As funções automáticas são estabelecidas pelo o construtor para obter os melhores resultados sobre o plano da segurança e da fiabilidade. Se em certos casos, é necessário ter diferentes níveis de vácuo, será necessário utilizar o funcionamento manual.
- Se o utilizador não respeitar o tempo mínimo entre a conexão da ficha e o início do trabalho, será necessário desligar a ficha da tomada e de ligar uma segunda vez.
- Utilizando os recipientes, fazem atenção a barra de soldadura muito quente para evitar qualquer risco de queimadura.
- Para a utilização dos recipientes, Reber aconselha-lhe de passar ao funcionamento manual logo que a agulha do manómetro for no fim da zona amarela, por razões de segurança !
- No caso de deterioração do cabo eléctrico para evitar qualquer perigo, este deverá ser substituído por um técnico competente, utilizando unicamente um cabo homologado HAR de tipo H05VV-F ou do mesmo tipo do fornecido por Reber.
- O uso e a experiência permitirá-lhe obter os melhores resultados com todos os alimentos.
- Por o aparelho sobre uma superfície plana e evitar posições que podem provocar a queda

do aparelho.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada de corrente sempre de fácil acesso e com a mesma voltagem que é mencionado no rótulo dos dados técnicos colocado no pedestal preto do aparelho.
- No caso de defeito ou mau funcionamento, não desmontar o aparelho. Queira entrar em contacto com o SAV (Serviço pós venda) mais perto de sua zona. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um do mesmo tipo que o fornecido pelo uma pessoa do SAV ou uma pessoa qualificada,.
- Nível de pressão acústico inferior à 60 dBA.

INFORMAÇÕES SOBRE O ACONDICIONAMENTO EM VÁCUO

PARA EMBALAR EM VACUO: Para embalar em vácuo retira o ar de um saco ou um recipiente, para proteger os alimentos dos efeitos perigosos devidos ao contato com o oxigénio, como a oxidação ou o desenvolvimento do bolor ou das bactérias. Para guardar o mais tempo possível os efeitos do vácuo, os recipientes ou os sacos, devem ser fechados corretamente.

CONSERVAÇÃO EM VÁCUO: Para a conservação dos alimentos, sobretudo é necessário guardar uma vez embalados em vácuo, as condições específicas de humidade e de temperatura (por exemplo: na despensa, no frigorifico ou no congelador). A embalagem em vácuo, combinado com os métodos clássicos de conservação, prolonga o tempo de conservação dos alimentos e sobretudo, ajuda a preservar inalterados o sabore, o perfume, a core e as qualidades organolépticas dos alimentos.

PORQUE CONSERVAR EM VÁCUO?

ECONOMIZAR DINHEIRO: Será possível comprar produtos em quantidade e nos períodos mais indicados e conservar ao fresco graças ao vácuo!
EVITAR O DESPERDÍCIO: O excedente de alimento, fresco ou cozinhado, não será perdido, mas será possível conservar-lo e utilizar-lo seguidamente!
EVITAR PERDAS DE TEMPOS: Será possível adiantar a cozinha dos seus pratos, conservar-los em vácuo e utilizar-los quando sera necessário simplesmente em aquecer-los.
SALVAGUARDAR A HIGIENE: O acondicionamento em vácuo impede o desenvolvimento das bactérias e do bolor e permite a utilização no frigorifico e no congelador sem risco de contaminação entre os alimentos e evitando maus odores!
PARA A SIMPLICIDADE: Os aparelhos em vácuo Reber permitem obter em casa um vácuo de qualidade profissional, com uma máquina adaptada as suas necessidades e as suas exigências, e uma gama completa de acessórios para todas as necessidades: sacos para embalagem em vácuo à uso múltiplo, recipientes em policarbonato para uso no congelador e no forno micrôondas, tampas universais de várias formas para utilizar com as conservas de vidro, terrinas e recipientes normalmente utilizados em casa!

Tempo de conservação dos alimentos (em dias)	Conservação Tradicional	Em vácuo
Temperatura ambiental (+20° / + 25° C)		
Pão	2	8
Tostas	120	360
Massas secas / Arrozes	180	360
Frutos secos	120	360
Farinha/Chá/Café	120	360
Refrigerados +3° / +5° C		
Carne crua	2 - 3	6 - 9
Peixe fresco	1 - 3	4 - 6
Charcutaria	4 - 6	20 - 25
Queijos suaves	5 - 7	14 - 20
Queijos secos	15 - 20	30 - 60
Parmesão	20	60
Legumes	1 – 5	7 - 20
Frutos	5 - 10	14 - 20
Sopa de legumes	2 – 3	8 - 15
Massas/Lasagne	2 – 3	6 - 10
Carne cozida	3 - 5	10 - 15
Bolos com frutos ou nata	2 - 3	6 - 10
Outros bolos	5	20
Congelados à -18° / -20° C		
Carne	120	480
Peixe	90	360
Frutos e Legumes	300	720

ATENÇÃO!
Os tempos de conservação são indicativos em relação às condições originais dos produtos.
Os alimentos pré-embalados devem ser consumidos à data indicada sobre a embalagem

Gama SALVASPESA

LED de visualização do nível de vácuo.
Barra soldadura de 32 cm (apta para sacos de 30 cm)
Funcionamento sem interrupção
Espaço para colocar o cabo
Tomada de ar para fixação dos acessórios
Potência máxima absorvida: 250 W
Nível máximo de vácuo: -830 mbar
Capacidade de aspiração: 16 litros/minuto
Este artigo é entreguado com 20 sacos de 20x30 cm (6722 A)

Componentes da máquina
1. Interruptor de arranque
2. Interruptor de soldadura.
3. LED amarela - funcionamento da bomba.
4. LED verde - vácuo. nível de vácuo aceitável para conservação
5. LED vermelha - nível de vácuo máximo.
6. Tampa.
7. Válvula para abrir a tampa.
8. Câmara de vácuo.
9. Barra de soldadura.
10. Tomada de aspiração do ar.
11. Guia.

Cod. 9340 N - 9340 NAUS - 9340 NCSA - 9342 N (S-T-R-B) - 9346 N (F) - 9348 N (F) - 9344 N

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA
- Ligar a ficha à uma tomada de corrente que seja sempre de fácil acesso durante a utilização e que corresponde à voltagem prevista para o aparelho.
- Carregar no interruptor de arranque (1.) para por a foncionar a bomba de vácuo que aspira o ar, a LED amarela acende-se, se carregar de novo no interruptor a máquina para.
- Durante o funcionamento da bomba a vácuo , empurrar o interruptor de soldadura (2.) para pôr em funcionamento a barra de soldadora antes que se acciona automaticamente, a máquina interromperá automaticamente o funcionamento depos de um intervalo de tempo programado por Reber. Pode-se também parar a máquina carregando uma segunda vez no interruptor de arranque (1.).
- A LED verde (4) permite também de visualizar o tempo de soldadura, durante a soldadura a luz cintila uma vez por unidads tempo/energia.
- A luz vermelha (5) indique que um nível de vácuo satisfatório é atingido. Contudo pode continuar a soldar até obter um nível de vácuo mais importante, sem risco de deterioração da máquina.

MUDANÇA DOS PARÂMETROS

TEMPO DE SOLDADURA
- Ligar a máquina à uma tomada de corrente
- Carregar e manter carregado o interruptor de soldadura
- Carregar e manter carregado o interruptor de arranque
- Esperar pelo menos 2 segundos. para entrar na programação
- Carregar e afrouxar o interruptor de arranque tantas vezes que os unidade tempo/energia de soldadura que deseja programar (cada vez que carrega é um unidade tempo/energia de soldadura, à cada pressão o Led verde acende-se)
- Afrouxar os interruptores

O tempo de soldadura normal é de 7 unidades tempo/energia.
Atenção!! Não exceder 9 unidades tempo/energia de soldadura porque o teflon de proteção da barra de soldadura pode queimar-se.

PARA ENTRAR NOS PARÂMETROS DE FABRICAÇÃO
- Carregar e manter carregado o interruptor de soldadura
- Ligar a máquina à uma tomada de corrente

PARA PASSAR DO FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO AO FUNCIONAMENTO MANUAL
- Máquina desligada
- Carregar e mantenir carregado o interruptor de arranque
- Ligar a máquina
- Esperar o acendimento da LED verde

PARA PASSAR DO FUNCIONAMENTO MANUAL AO FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
- Máquina desligada
- Carregar e mantenir carregado o interruptor de saldadura
- Ligar a máquina
- Esperar o acendimento da LED verde

ACONDICIONAMENTO EM VÁCUO NUM SACO
- Introduzir o produto a acondicionar (uma vez que todo o que provocá a deterioração do saco foi retirado) num saco para a conservação dos alimentos em vácuo, deixando pelo menos 5 cm de espaço livre na parte superior do saco.
- Abrir a Tampa (6.) e pôr o saco fazendo atenção que seja bem estendido na barra de soldadura (9.) à esquerda do Guia (11.) e posicionar a abertura do saco na câmara de vácuo (8.).
- Fechar a Tampa (6.).
- Ligar a máquina à uma tomada de corrente que seja sempre de fácil acesso durante a utilização e corresponder à voltagem prevista, pôr em funcionamento a bomba de vácuo carregando no interruptor de arranque (1.) e pressionar a tampa (6.) no dois lados para criar

a depressão inicial. Não é necessário manter a pressão sobre a tampa até ao fim da operação, mas só o tempo de criar a depressão inicial que permite ao saco de aderir à máquina.
- Uma vez atingido o nível de vácuo preconizado, a soldadura se acciona automaticamente para soldar o saco.
- Uma vez a operação de soldadura acabada a máquina para-se automaticamente.

Cod. 9340 N - 9340 NAUS - 9340 NCSA- 9342 N (S-T-R-B): exercer uma pressão lateral sobre a válvula de abertura da tampa (7.) para abrir a tampa e retirar o saco.
Cod. 9346 N (F) - 9348 N (F): a tampa abre-se automaticamente graça a válvula eléctrica.
Antes de arrumar o saco para a conservação, controlar a boa qualidade da soldadura e a ausência de dobras ou de impurezas que poderiam permitir a passagem do ar.

O NÍVEL DE VÁCUO
A máquina para embalar em vácuo Salvaspesa é munida de um dispositivo que indica um nível de vácuo compreendido entre - 680 mbar - 750 mbar por ignição da LED de controlo vermelha (5.).
Um nível de vácuo mais importante pode ser atingido atrasando a soldadura, sem nenhum risco de deterioração da máquina.
O nível de vácuo que é possível atingir depende da natureza e da forma dos alimentos (ou objectos) introduzidos no saco. Por exemplo, um material de estrutura rígida pode causar resíduos de ar que não poderão ser eliminados : a agulha do manómetro não atingirá o valor máximo. Pelo contrário, certos alimentos (peixes, tomates, etc.) contêm líquidos que arriscam sair do alimento e podem assim danificar a máquina, outros alimentos podem ser danificados simplesmente pela compressão do saco no caso de um nível de e vácuo xcessivo. Para todos os alimentos, é aconselhado verificar visualmente o nível de vácuo e soldar o saco a tempo a fim de evitar qualquer problema.

Gama: FAMILY

Manómetro de vácuo profissional
Barra soldadura de 32 cm (adaptado para os sacos de 30 cm)
Funcionamento sem interrupção
Electroválvula de abertura automática da tampa
Espaço para colocar o cabo
Tomada de ar para colocar o tubo de aspiração
Potência máxima absorvida: 300 W
Nível máximo de vácuo: -830 mbar
Capacidade de aspiração: 10 litros/minuto
Acessório de fixação para recipientes plasticos Reber (6727 A) e 20 sacos 20x30 cm (6722 A)

Componentes da máquina:
1. Interruptor de arranque
2. Interruptor de soldadura
3. Manómetro de depressão
4. Tampa
6. Câmara de vácuo
7. Barra de soldadura
8. Tomada de aspiração de ar
9. Guia
10. Acessório de fixação para recipientes plasticos Reber
11. Tubo do Acessório de fixação para recipientes plasticos Reber
12. Junta de pressão de barre de soldadura

Cod. 9700 N (F) - 9701 N (F)

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA
- Ligar a ficha à uma tomada de corrente sempre de facíl acesso e com a mesma voltagem prevista para o aparelho.

Cod. 9700 N (F) FAMILY - Cod. 9701 N (F) FAMILY DE LUXO AUTOMÁTICO

- Corregar e afrouxar o interruptor de arranque (1.), a máquina de embalar em vácuo começa o seu trabalho automaticamente que se compõe de uma fase de aspiração num saco ou num recipiente, e uma vez atinge o nível de vácuo determinado pelo o construtor (aproximadamente -700mbar), de uma fase de soldadura parando automaticamente no fim do trabalho.
- Funcionamento manual é igualmente possível para antecipar a fase de soldadura (para evitar esmagamento do produto no saco) corregando manualmente no interruptor de soldadura (2.) para prolongar a fase de aspiração a fim de obter mais vácuo no saco ou no recipiente.

MUDANÇA DOS PARÂMETROS

TEMPO DE SOLDADURA
- Ligar a máquina à uma tomada de corrente
- Carregar e mantenir carregado o interruptor de soldadura
- Esperar pelo menos 5 segundos. para entrar na programação
- Carregar e afrouxar o interruptor de arranque tantas vezes que os unidade tempo/energia de soldadura que deseja programar (cada vez que carrega é um unidade tempo/energia de soldadura)
- Afrouxar os interruptores

O tempo de soldadura normal é de 7 unidades tempo/energia
Atenção!! Não exceder 9 unidades tempo/energia de soldadura porque o teflon de proteção da barra de soldadura pode queimar-se.

ACONDICIONAMENTO EM VÁCUO NUM SACO
- Introduzir o produto a condicionar (uma vez que todo o que provocá a deterioração do saco foi retirado) num saco para a conservação dos alimentos em vácuo, deixando pelo menos 5 cm. de espaço livre na parte superior do saco.
- Abrir a Tampa (4.) e pôr o saco fazendo atenção que seja bem estendido na barra de soldadura (7.) à esquerda do Guia (9.) e posicionar a abertura do saco na câmara de vácuo (6.).
- Fechar a Tampa (4.)
- Ligar a máquina à uma tomada de corrente que seja sempre de fácil acesso durante a utilização e corresponder à voltagem prevista, pôr em funcionamento a bomba de vácuo carregando no interruptor de arranque (1.) e pressionar a tampa (4.) para criar a depressão inicial. Não é necessário manter a pressão sobre a tampa até ao fim da operação, mas só o tempo de criar a depressão inicial que permite ao saco de aderir à máquina.
- O Manómetro indica o nível de vácuo realizado pela a bomba, o nível indicado não representa uma medida exata a 100%. Durante o funcionamento da máquina a agulha vai passar na zona amarela (nível mínimo de vácuo), pela a zona verde (nível aceitável para a conservação) e pela a zona vermelha (nível máximo de vácuo que a máquina pode fornecer)
- A agulha do manómetro começa por oscilar devido ao processo de extração do ar, seguidamente estabiliza-se a partir de um certo nível de vácuo,
- Ligar a ficha à uma tomada de corrente sempre de facíl acesso
- Esperar pelo menos 15 segundos antes de começar o trabalho.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
- Carregar e afrouxar o interruptor de arranque (1.).
- A máquina para-se automaticamente no fim do trabalho Vácuo /Soldadura.

INTERRUPÇÃO MANUAL DO FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
- Para parar a máquina sem esperar da interrupção automática, carrega uma vez no interruptor de arranque (1.).

FUNCIONAMENTO MANUAL
(Soldadura)
- Para efectuar a fase de soldadura em funcionamento manual (por exemplo para evitar o esmagamento do produto no saco ou quando o nível de vácuo necessário o utilizador esta atingido), carrega uma vez no interruptor de soldadura (2.).
- A máquina vai começar imediatamente a fase de soldadura e para automaticamente após +/- 8 unidades tempo/energia.
(Aspiração)
- Para passar do funcionamento automático ao funcionamento manual em fase de aspiração carrega uma segunda vez no interruptor de arranque (1.) e manter-lo carregado.
- Uma vez atinge o nível de vácuo necessário para passar em fase de soldadura, carregar continuamente no interruptor de soldadura (2.) manter igualmente o interruptor de arranque arrombado (1.)
- A máquina para-se automaticamente no fim do trabalho.
- A máquina para-se se o interruptor de arranque (1.) está solto.
- Antes de arrumar o saco para a conservação, controlar a boa qualidade da soldadura e a ausência das dobras ou das impurezas que podem permitir a passagem do ar.

Gama: DE LUXE INOX

Estrutura em aço
Bomba profissional
Manómetro de vácuo profissional
Funcionamento automático
Tempo de soldadura ajustável
Tomada de ar para a fixação dos acessórios
Potência 300W – 320W
Nível máximo de vácuo -830 mbar / -900 mbar
Capacidade de aspiração 16 lt./min – 36 lt./min
Barra de soldadura de 32 cm

Componentes da máquina:
1. Interruptor de arranque (ON/OFF)
2. Interruptor de soldadura
3. Manómetro
4. Tampa
5. Junta da câmara de vácuo
6. Câmara de vácuo
7. Barra de soldadura.
8. Tomada de ar
9. Guia
10. Junta de pressão da barra de soldadura
11. LED Verde (9707 N)
12. LED Vermelha (9707 N)

Cod. 9706 N – 9706 NP – 9707 N

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

Cod. 9706 N DE LUXE INOX
Cod. 9706 NP DE LUXE INOX BOMBA DUPLA

- Ligar a ficha à uma tomada de corrente sempre de facíl acesso.
- O aparelho é previsto para um tempo de soldadura de 5 unidades tempo/energia, adaptado para os sacos para a aposta em vácuo em dotação de 95/105 de mícrons.

CICLOS DE FUNCIONAMENTO:
Modo automático e manual: um ciclo de soldadura em vácuo de acordo com o tempo de soldadura de 5 unidades tempo/energia. e de uma soldadura cada dois minutos durante 30 min.max.
O aparelho està protegido por protetores térmicos sobre o transformador e a bomba, no caso de uso mais intensivo, os protetores térmicos podem parar a máquina depois um certo tempo a máquina pode recomeçar o seu trabalho.
O circuito electrónico està configurado para parar o funcionamento da bomba após 5 min no caso de arranque accidental da bomba.

PASSAGEM DO FUNCIONAMENTO MANUAL AO FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
Para passar ao funcionamento manual:
- NÃO ligar o aparelho à rede eléctrica, carregar e manter carregado o interruptor de arranque (1)
- Ligar o aparelho à rede eléctrica
- Esperar 5 segundos.
- Soltar o interruptor de arranque (1)
Para passar ao funcionamento automático:
- Não ligar o aparelho à rede eléctrica, carregar e manter carregado o interruptor de soldadura (2)
- Ligar o aparelho à rede eléctrica
- Esperar 5 segundos.
- Soltar o interruptor de soldadura (2)
A nova programação fica em memória desligando o aparelho.

AJUSTAMENTO DO TEMPO DE SOLDADURA:

É possível alterar o tempo de soldadura para utilizar sacos de espessuras diferentes.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica carregar e manter carregado o interruptor de soldadura (2)
- Esperar 5 segundos para entrar em modo programação.
- Carregar e soltar o interruptor de arranque (1) uma veze para cada unidade tempo/energia de saldadura que quere programar (1 pressão = 1 unidade tempo/energia de soldadura).
- soltar os dois interruptores
A nova programação fica em memória desligando o aparelho (é aconselhado não exceder 15 unidades tempo/energia)

TEMPO DE SOLDADURA ACONSELHADO	
	Tempo de Soldadura
em segundos Espessura dos Sacos em mícrons	
95 - 105 mícrons	6 / 7
145 - 155 mícrons	12 / 15

INFORMAÇÃO:
Os tempos de soldadura podem mudar de acordo com o tipo de sacos utilizados, é aconselhado fazer ensaios e verificar os resultados.

IMPORTANTE:
No caso de não utilização durante um longo período e no caso de arrumação do aparelho dentro de um local frio, é aconselhado fazer funcionar a máquina 1 ou 2 vezes para restabelecer o sistema no máximo da sua funcionalidade.

- Esperar pelo menos 15 segundos antes de começar o trabalho.
- Carregar, e soltar o interruptor de arranque (1.) e a máquina de embalar em vácuo automática de LUXO começa o seu trabalho automaticamente que se compõe de uma fase de aspiração num saco ou num recipiente e, uma vez atingido o nível de vácuo estabelecido pelo construtor (aproximadamente -700mbar), a fase de soldadura para-se automaticamente na fim do trabalho.
-Um funcionamento manual é também possível para antecipar a fase de soldadura (para evitar o esmagamento do produto no saco) carregando manualmente no interruptor de soldadura (2.) para prolongar a fase de aspiração a fim de obter mais vácuo no saco ou no recipiente.
- O Manómetro indica o nível de vácuo realizado pela a bomba, o nível indicado não representa uma medida exata à 100%. Durante o funcionamento da máquina, a agulha vai passar da zona amarelo (nível mínimo de vácuo), pela a zona verde (nível aceitável para a conservação) e pela a zona vermelha (nível máximo de vácuo que a máquina pode fornecer)

- A agulha do manómetro começa por oscilar devido ao processo de extração do ar, seguidamente estabiliza-se a partir dum certo nível de vácuo.

ACONDICIONAMENTO EM VÁCUO NUM SACO
- Introduzir o produto a condicionar (uma vez que todo o que provocá a deterioração do saco foi retirado) num saco para a conservação dos alimentos em vácuo, deixando pelo menos 5 cm. de espaço livre na parte superior do saco.
- Abrir a Tampa (4.) e pôr o saco fazendo atenção que seja bem estendido na barra de soldadura (7.) à esquerda do Guia (9.) e posicionar a abertura do saco na câmara de vácuo (6.).
- Fechar a tampa (4.)

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
- Carregar e soltar o interruptor de arranque (1.)
- Carregar na tampa para ajudar a fase de aspiração, depois de alguns segundos, a aspiração da bomba pode continuar o seu trabalho sem pressão sobre a tampa
- A soldadura é automática
- A máquina para-se automaticamente no fim do trabalho Vácuo /Soldadura.

INTERRUPÇÃO MANUAL DO FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
- Para parar a máquina sem esperar da interrupção automática, carregar uma vez no interruptor de arranque (1.).

FUNCIONAMENTO MANUAL
(Soldadura)
- Para efetuar a fase de soldadura em funcionamento manual (por exemplo para evitar o esmagamento do produto no saco ou quando o nível do vácuo necessário para o utilizador é atingido), carregar uma vez no interruptor de soldadura (2.).
- A máquina vai começar imediatamente a fase de soldadura e para-se automaticamente.
- Antes de arrumar o saco para a conservação, controlar a boa qualidade da soldadura e a ausência dos dobras ou das impurezas que podem permitir a passagem do ar.

Cod. 9707 N MDE LUXE INOX PROFESSIONAL
- Ligar a ficha à uma tomada de corrente sempre de facíl acesso.
- Se o aparelho estiver sobre o modo funcionamento automático, as duas Led acendem-se juntamentes durante 20 segundos.
- Se o aparelho estiver em modo manual, só a Led Verde acende-se durante 20 segundos
- O aparelho é previsto para um tempo de soldadura de 5 segundos adaptado para os sacos para embalar em vácuo em dotação de 95/105 de mícrons.

CICLOS DE FUNCIONAMENTO:
Modo automático e manual: um ciclo de soldadura em vácuo de acordo com o tempo de soldadura de 5 unidades tempo/energia e de uma soldadure cada dois minutos para 30 min.max.
O aparelho é protegido por protetores térmicos sobre o transformador e a bomba, no caso de uso mais intensivo, os protetores térmicos podem parar a máquina durante um certo tempo depois a máquina pode recomeçar o seu trabalho.
O circuito electrónico está configurado para parar o funcionamento da bomba após 5 min no caso de arranque acidental da bomba.

PASSAGEM DO FUNCIONAMENTO MANUAL AO FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
Para passar ao funcionamento manual:
- NÃO ligar o aparelho à rede eléctrica, carregar e manter carregado o interruptor de arranque (1)
- Ligar o aparelho à rede eléctrica
- Esperar 5 segundos, a Led Verde acende-se para assinalar a boa programação.
- Soltar o interruptor de arranque (1)
Passar ao funcionamento automático:
- NÃO ligar o aparelho à rede eléctrica, carregar e manter carregado o interruptor de soldadura (2)

- Ligar o aparelho à rede eléctrica
- Esperar 5 segundos a Led Vermelha acende-se para assinalar a boa programação .
- Soltar o interruptor de soldadura (2)
A nova programação fica em memória desligando o aparelho.

AJUSTAMENTO DO TEMPO DE SOLDADURA:
É possível mudar o tempo de soldadura para utilizar sacos de espessuras diferentes
- Ligar o aparelho à rede eléctrica carregar e manter carregado o interruptor de soldadura (2)
- Esperar 5 segundos para entar em modo programação (a Led Vermelha acende-se)
- Carregar e soltar o interruptor de arranque (1) uma veze para cada unidade tempo/energia de saldadura que quere programar (1 pressão = 1 unidade tempo/energia de soldadura).
- Soltar os dois interruptores
A nova programação fica em memória desligando o aparelho (é aconselhado não exceder 15 unidades tempo/energia)

TEMPO DE SOLDADURA ACONSELHADO	
	Tempo de Soldadura
em segundos Espessura dos Sacos em mícrons	
95 - 105 mícrons	4 / 5
145 - 155 mícrons	8 / 9

INFORMAÇÃO:
Os tempos de soldadura podem mudar com o tipo de sacos utilizados, é aconselhado fazer alguns ensaios e verificar os resultados

IMPORTANTE:
No caso de não utilização durante um longo período e no caso de arrumação do aparelho dentro de um local frio, é aconselhado fazer funcionar a máquina 1 ou 2 vezes para restabelecer o sistema no máximo da sua funcionalidade.

- Esperar pelo menos 15 segundos antes de começar o trabalho.
- Carregar, e soltar o interruptor de arranque (1.), e a máquina de embalar em vácuo automática de LUXO começa o seu trabalho automaticamente que se compõe de uma fase de aspiração num saco ou num recipiente e, uma vez atingido o nível do vácuo estabelecido pelo o construtor (aproximadamente -700 mbar), a fase de soldadura para-se automaticamente na fim de trabalho.
- O funcionamento manual é também possível para antecipar a fase de soldadura (para evitar o esmagamento do produto no saco) carregando manualmente no interruptor de soldadura (2.) para prolongar a fase de aspiração para obter mais vácuo no saco ou no recipiente.
- O Manómetro indica o nível de vácuo realizado pela a bomba, o nível indicado não representa uma medida exata à 100%. Durante o funcionamento da máquina, a agulha vai passar da zona amarela (nível mínimo de vácuo), pela a zona verde (nível aceitável para a conservação) e pela a zona vermelha (nível máximo de vácuo que a máquina pode fornecer)
- A agulha do manómetro começa por oscilar devido ao processo de extração do ar, seguidamente estabiliza-se a partir de um certo nível de vácuo

ACONDICIONAMENTO EM VÁCUO NUM SACO
- Introduzir o produto a condicionar (uma vez que todo o que provocá a deterioração do saco foi retirado) num saco para a conservação dos alimentos em vácuo, deixando pelo menos 5 cm. de espaço livre na parte superior do saco.
- Abrir a Tampa (4.) e pôr o saco fazendo atenção que seja bem estendido na barra de soldadura (7.) à esquerda do Guia (9.) e posicionar a abertura do saco na câmara de vácuo (6.).
- Fechar a Tampa (4.)

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
- Carregar e soltar o interruptor de arranque (1.) a led Verde acende-se para indicar que a bomba está em funcionamento e a Led vermelha para indicar que o funcionamento automático esta programado (a led vermelha apaga-se depois alguns segundos)
- Carregar sobre a tampa para ajudar a fase de aspiração, após cerca segundos, a aspiração da bomba pode continuar o seu trabalho sem pressão sobre a tampa
- A Led vermelha acende-se cuando o nível de vácuo óptimo é obtido, a soldadura é automática e a Led vermelha cintila para assinalar a operação de soldadura
A máquina para-se automaticamente no fim do trabalho Vácuo /Soldadura.

INTERRUPÇÃO MANUAL DO FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
Para parar a máquina sem esperar a interrupção automática, carrega uma vez no interruptor de arranque (1.).

FUNCIONAMENTO MANUAL
(Soldadura)
- Para efetuar a fase de soldadura em funcionamento manual (por exemplo para evitar o esmagamento do produto no saco ou quando o nível de vácuo necessário para o utilizador é atingido), carrega uma vez no interruptor de soldadura (2.).
- A máquina vai começar imediatamente a fase de soldadura e para-se automaticamente.
- Antes de arrumar o saco para a conservação, controlar a boa qualidade da soldadura e a ausência das dobras ou das impurezas que podem permitir a passagem do ar.

O NÍVEL DE VACUO

O manómetro tem três cores diferentes para indicar o nível do vácuo obtido: na cor Amarela (+ -200… - 525 mbar) a quantidade de ar no saco ou no recipiente é ainda elevada, na a cor Verde (+ -525… - 750 mbar) o nível de vácuo é já suficiente para a conservação dos alimentos para uma curta duração e quando a agulha esta entre as duas linhas pretas (+ -625… - 750 mbar) é aconselhado de começar a operação de soldadura, quando a agulha esta sobre a cor vermelha o nível do vácuo máximo possível é atingido. O nível de vácuo que é possível atingir depende da natureza e da forma dos alimentos (ou objectos) introduzidos no saco, por exemplo um material de estrutura rígido pode causar residuais de ar que não podem ser eliminados, neste caso, a agulha do manómetro não pode atingir o vácuo máximo. Pelo contrário, há alimentos (peixes, tomates, etc.) que contêm líquidos que, no caso de compressão, podem sair e danificar a máquina durante a aspiração, e outros alimentos que podem ser danificados simplesmente pela compressão do saco em caso de um nível de vácuo excessivo. Para todos os alimentos é aconselhado verificar o nível do vácuo visualmente e soldar o saco antes de um esmagamento eventual.

Gama JUNIOR

Aparelhos para a conservação em vácuo com tampas e recipientes
Funcionamento manual
Manómetro de vácuo profissional
Conjunto para aplicação mural
Potência máxima absorvida: 85 W
Nível máximo de vácuo -800 mbar
Capacidade de aspiração: 16 litros/minuto
Este artigo é entregado com 2 tampas universais (6712A-6711A)

COMPONENTES DA MÁQUINA:
1. Interruptor de arranque da bomba
2. Manómetro
3. Acessório de fixação para recipientes plasticos Reber
4. Tomada de aspiração de ar
5. Ganchos de fixação do Acessório de fixação para recipientes plasticos Reber
6. Fixação mural

Cod. 9702 N (G-A-M)

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA
- Ligar a ficha à uma tomada de corrente que seja sempre de fácil acesso durante a utilização e que corresponde à voltagem prevista para o aparelho.
- Carregar no interruptor (1) e posicionar-lo sobre ON (I) para pôr em funcionamento a bomba de vácuo que aspira o ar pelo o Acessório de fixação para os recipientes Reber. Para parar a máquina, será necessário posicionar o interruptor (1) sobre OFF (0).
- O Manómetro (2) indica o nível de vácuo realizado pela a bomba dentro do recipiente. Durante o funcionamento da máquina a agulha vai pôr-se na zona amarelo (nível mínimo de vácuo), pela a zona verde (nível aceitável para a conservação) e pela a zona vermelha (nível máximo de vácuo que a máquina pode fornecer).
- A agulha do manómetro começa por oscilar devido ao processo de extração do ar, seguidamente estabiliza-se a partir de um certo nível de vácuo.

17)

ACONDICIONAMENTO EM VÁCUO NOS RECIPIENTES COM O ACESSÓRIO DE FIXAÇÃO PARA OS RECIPIENTES PLASTICOS REBER
Para esta operação, é necessário ter recipientes com uma tampa equipada de uma válvula para a aposta em vácuo. Utilizar unicamente recipientes destinados ao acondicionamento em vácuo, fabricados em vidro mergulhado num líquido ou em plástico.
- Abrir a tampa da máquina;
- Ligar o tubo do Acessório de fixação para os recipientes plasticos reber na tomada de ar da câmara de vácuo.
- Encher o recipiente deixando pelo menos 3 cm de espaço livre ao nível do bordo superior e posicionar a tampa do recipiente.
- Desaparafusar ligeiramente a rolha da tampa do recipiente e desbloquear a válvula. ATENÇÃO: a rolha não deve ser desaparafusada completamente. Um pequeno espaço é suficiente (a rolha deve ser aparafusada à tampa).
- Pôr o Acessório de fixação para os recipientes plasticos reber na rolha.
- Pôr em funcionamento a bomba de vácuo mantendo o interruptor de arranque carregado (par o código 9700 N) até a obtenção do nível de vácuo desejado;
- Soltar o interruptor de arranque (para o código 9700 N) ou apagar a máquina, retirar o Acessório de fixação para os recipientes plasticos reber e aparafusar de novo a rolha para bloquear a válvula;
- Para abrir o recipiente: desaparafusar ligeiramente a rolha para desbloquear a válvula, sacudir-la para permitir ao ar de entrar no recipiente e poder tirar a tampa.

13)

ACONDICIONAMENTO EM VÁCUO COM AS TAMPAS UNIVERSAIS "REBER"
(As tampas universais "Reber" são disponíveis em diferentes dimensões para adaptar-se aos recipientes, frascos de vidro e tachos de uso doméstico com um diâmetro entre 4 cm. e 22 cm.)

Proceder como para o acondicionamento em vácuo num recipiente, é necessário fazer atenção que a junta adere perfeitamente ao bordo do recipiente da tampa universal utilizada. No caso de uso prolongado sempre no mesmo recipiente, a junta da tampa universal pode apresentar uma deformação provocada pelo bordo do recipiente. Neste caso retirar a junta do seu lugar, virar-la do avesso e meter-la no lugar a deformação desaparecerá rapidamente. - A junta pode ser retirada para a limpeza. Secar-la como deve ser e pôr-la corretamente.

ACONDICIONAMENTO EM VÁCUO COM O ACESSÓRIO DE FIXAÇÃO PARA PEQUENAS CAPSULAS DE FRASCOS DE VIDRO E ADAPTADOR PARA GRANDES CAPSULAS DE FRASCOS DE VIDRO

(Para esta operação é necessário utilizar as cápsulas metálicas para frascos 82mm, cod. 6706A, ou equivalente no comércio)

Ligar o Acessório de fixação para pequenas cápsulas de frascos de vidro (ou Acessório de fixação para pequenas cápsulas de frascos de vidro linha Junior para os aparelhos Júnior e Salvaspesa - cod. 6704 A) sobre a tomada de aspiração de ar (4.). Encher o frasco de vidro deixando pelo menos 2 cm de espaço livre no bordo superior. Posicionar o anel (open/close) Acessório de fixação para pequenas cápsulas de frascos de vidro linha Junior sobre CLOSE (Só para os aparelhos Júnior e Salvaspesa) Posicionar a cápsula metálica sobre o frasco e cobrir-la com o Acessório de fixação para pequenas cápsulas de frascos de vidro até ao bloqueio da junta do frasco. Carregar sobre o interruptor (1.) e posicionar-lo sobre ON (I) para pôr em funcionamento a bomba de vácuo.

Uma vez obtido o nível de vácuo desejado, carregar no interruptor (1) e posicionar-lo sobre OFF (0), para tirar o Acessório de fixação para pequenas cápsulas de frascos de vidro, posicionar o anel (open/close) sobre OPEN (Fig. 7) e tirar o acessório. (Só para os aparelhos Júnior e Salvaspesa). Bloquear a cápsula metálica com a tampa do frasco (Fig.8). Para abrir o frasco de vidro desaparafusar a tampa do frasco e tirar a cápsula metálica com o Utensílio para abrir as cápsulas dos frascos de vidro Reber com o fim de fazer entrar o ar no frasco (Fig.9).

UTILIZAÇÃO DO ADAPTADOR PARA GRANDES CAPSULAS DE FRASCOS DE VIDRO

(O adaptador para grandes cápsulas de frascos de vidro é previsto para a posta em vácuo dos frascos com cápsula metálica de 102mm de diâmetro no comércio) Posicionar o adaptador para grandes cápsulas de frascos de vidro sobre o Acessório de fixação para pequenas cápsulas de frascos de vidro (bloqueando a junta do Adaptador na junta do Acessório) e proceder da mesma maneira que para os frascos de diâmetro 82mm.

VERIFICAR E COMPREENDER OS PEQUENOS PROBLEMAS

1) TESTE DE FUNCIONAMENTO COM BOLSO

a - Pôr o bolso entre as duas juntas da câmara de vácuo e fechar a tampa
b – Ligar a máquina carregando no interruptor de arranque
c 1 - Gama Salvaspesa: carregar ligeiramente do dois lados da tampa (não no centro ou só com uma mão);
c 2 - Gamas Family e de Luxo Inox: carregar ligeiramente no centro da tampa só com uma mão o fechar a tampa
d 1 - Gama Salvaspesa: o ignição da LED vermelha, o vácuo esta feito. Depos de alguns segundos a soldadura começa automaticamente (a LED verde cintila 7 vezes) para um tempo de soldadura de 7 segundos.
d 2 - Gamas Family e de Luxo Inox: quando a agulha do manómetro chega ao vermelha. O vácuo esta feito.Caregar no interruptor de soldadura para soldar o bolso.
e 1- Gama Salvaspesa: exercer uma pressão lateral na válvula de abertura da tampa para abrir a tampa e tirar o saco.
e 2 - Gamas Family e de Luxo Inox e cod. 9346 N (F) - 9348 N (F): a tampa abre-se automaticamente graças a válvula eléctrica.

Gama Salvaspesa:

Bolso para a posta em vácuo está soldado: a máquina funciona bem
Bolso para a posta em vácuo não é soldado: problema da barra de soldadura ou do circuito electrónico; verificar a cintilação da led verde (se cintila menos vezes é necessário reprogramar o tempo de soldadura)

Bolso sem vácuo mas a led vermelha fica acendida: o problema vem do bolso que não permite a aspiração do ar, a máquina funciona bem, passar ao teste n. 2

Gamas Family e de Luxo Inox:

Bolso para a posta em vácuo está soldado: a máquina funciona bem
Bolso para a posta em vácuo não está soldado: problema da barra de soldadura
Bolso para a posta em vácuo está soldado mas a agulha do manómetro está bloqueiada: a máquina funciona bem mas o manómetro têm um problema
Bolso sem vácuo mas a agulha do manómetro chega ao vermelho: problema no bolso, passar ao teste n. 2
Bolso sem vácuo,e a agulha do manómetro não excede o amarelo: verificar o bolso, a sua boa colocação e que não seja furado; passar ao teste n. 2

2) TESTE FUNCIONAMENTO SEM BOLSO
a - fechar a tampa sem pôr o bolso
b - c - d - e como teste N°1

Gama Salvaspesa:
A LED vermelha acende-se: a máquina funciona bem
A LED vermelha não se acende: problema na tampa, verificar a colocação e o bom fonctionamento das juntas da câmara de vácuo, virar-las do avesso e recomeçar o teste

Gamas Family e de Luxo Inox:
A agulha do manómetro chega ao vermelha: a máquina funciona bem
A agulha do manómetro não chega ao vermelha: há uma fuga de ar na tampa, verificar a colocação e o bom fonctionamento das juntas da câmara de vácuo, virar-las do avesso e recomeçar o teste se o problema persiste, o problema vêm da tampa que pode estar danificada ou da electroválvula

3) TESTE DO FUNCIONAMENTO DA BOMBA DE VACUO
a - com a tampa aberta, por em funcionamento a máquina e ao mesmo tempo, bloquear o buraco de aspiração de ar na câmara de vácuo com um dedo

ATENÇÃO ÀS PARTES QUENTES DA BARRA DE SOLDADURA PARA OS MODELOS AUTOMÁTICOS.

Gama Salvaspesa:
A LED vermelha acende-se: a máquina funciona bem
A LED vermelha não se acende: fuga de ar dentro da máquina (tubo desligado ou bomba avariada)

Gamas Family e de Luxo Inox:
A agulha do manómetro chega ao vermelha: a máquina funciona bem
A agulha do manómetro chega ao amarelo: fuga de ar na electroválvula
A agulha do manómetro não chega ao vermelha: fuga de ar dentro da máquina (tubo desligado ou bomba avariada)

IMPORTANTE: se a aspiração for normal, sente-se bem a aspiração no dedo que bloqueia a aspiração do ar.

4) TESTE SOLDADURA
A soldadura não se apresenta regular no bolso onde vê-se partes soldadas e partes não soldadas: bolso não limpo ou molhado (as partes não limpas ou molhadas não se soldam) verificar que o bolso esteja bem limpo sobre a parte a soldar.

5) BOLSOS
O bolso está em vácuo e soldado o ar entra depos de um certo tempo: Problema do bolso furado ou a soldadura não limpa, a máquina funciona bem

CONDIZIONI DI ASSITENZA E GARANZIA
GARANTIE UND SERVICEBEDINGUNGEN
CONDITIONS DU SERVICE APRES VENTE ET GARANTIE
ASSISTANCE AND WARRANTY CONDITIONS
CONDICIONES DEL SERVICIO POSVENTA Y GARANTÍA
CONDIÇÕES DO SERVIÇO APÓS VENDA E GARANTIA

Le informazioni in merito al centro di assistenza piu' prossimo possono essere reperite sul sito alla voce assistenza o richieste direttamente a Reber mediante il formulario sotto riportato.

Das nahest gelegene Service-Center können Sie auf dem Link unter Service finden.

S.A.V. France, Belgique, Suisse:

Assistance and warranty service informations on web site

Assistance and warranty service Canada

Assistance and warranty service Australia and New Zealand

SERVICIO POSVENTA Y GARANTÍA

SERVIÇO APÓS VENDA E GARANTIA

GARANZIA PRODOTTI
Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale (1 anno nel caso di utilizzatori professionali). La data dell'acquisto è attestata dallo scontrino o fattura di acquisto; in mancanza di questi documenti è possibile fare riferimento all'anno di costruzione dell'apparecchio riportato sull'etichetta dati tecnici.
La garanzia copre i difetti per causa di fabbricazione, eventuali difetti non chiaramente attribuibili al costruttore, devono essere visionati da un nostro tecnico interno o da un centro di assistenza autorizzato che attestera' la validita' della garanzia. La garanzia non copre i danni causati da utilizzo ed installazione impropri o non conformi all'uso per il quale l'apparecchio è costruito, da trattamenti anche di pulizia errati, i danni causati da urti o cadute, i materiali di consumo. La garanzia decade qualora il prodotto sia stato riparato o manipolato da soggetti terzi non autorizzati. La garanzia non prevede la sostituzione della macchina o l'estensione della garanzia in caso di riparazione. Le riparazione devono essere effettuate direttamente da Reber o da un centro di assistenza autorizzato e devono pervenire in porto franco. La garanzia non copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.

PRODUKTGARANTIE
Auf alle Produkte besteht eine zwei jährige Garantie hinsichtlich Fabrikationsfehler (bei gewerblichem Gebrauch ein Jahr) ab Kaufdatum durch den Endkunden. Das Kaufdatum ist durch Kassenzettel oder Rechnung nachzuweisen; sollten Diese nicht mehr vorhanden sein, kann auf das Herstellungsjahr auf dem Technische- Datenlabel Bezug genommen werden. Die Garantie greift im Falle von Herstellungsfehlern. Bei nicht genau zuordenbaren Fehlern ist das Gerät von unseren Technikern oder von einem autorisirtem Servicecenter die Garntieleistung fest zu stellen.
Die Garantie greift nicht bei, Schäden durch unsachgemässes zusammen bauen oder Nutzen des Gerätes, als auch bei Schäden durch Sturz oder falsches reinigen. Ausgeschlossen sind auch Schäden durch Abnutzung. Die Garantie erlischt bei Reparaturen oder Eingriffen durch Dritte nicht autorisierte Fachkräfte. Im Falle von Reparaturen ist die Verlängerung der Garantie oder der Austausch des Gerät's nicht vorgesehen. Reparaturen dürfen nur von Reber oder autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Anlieferung, sowie ein reinigen des Gerät's, falls nötig, unterliegt nicht der Garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE
Les produits Reber sont couverts par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat pour le particulier (1 an pour les professionnels). La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par le revendeur. En cas d'absence de celui-ci, il est possible de voir l'année de construction sur l'étiquette de données techniques placée par Reber sur la base du motoréducteur. Le fabriquant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dûs au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d'utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire.

WARRANTY CONDITIONS
All Reber products are covered against manufacturing defects by a 24 month guarantee for private users and 12 month guarantee for professionals users. The warranty runs from the date of purchase. The purchasing date shall be that indicated on the receipt issued when the dealer delivers the machine. The manufacturer undertakes to repair free of charges those parts showing manufacturing defects within the warranty period, or to replace these free of charge. Defects not clearly attributable to materials or manufacture shall be examined by our technical assistance center or in our plant and shall be charges according to the outcome of the examination. The guarantee shall not cover: accidental damage, caused by transport, neglect or inadequate treatment, incorrect or improper use and installation failing to comply with the indications in the instruction manual or in any case resulting from causes that do not depend on normal operation use of the machine. The warranty becomes void when the machine has been repaired or rishandled by unauthorized third parties. The warranty shall not cover replacement of the machine or extension of the guarantee resulting from a breakdown. The machine shall reach us (or our authorized assistance center) carriage free, i.e. with transport expenses at user's charge. The warranty shall not cover any cleaning operations to which the operative components may be subjected.

CONDICIONES DE GARANTÍA
Todos los productos Reber están cubiertos por la garantía europea para los defectos de fabricación. Su validez es de 2 años a partir de la compra para el particular(1 año para los profesionales). La garantía entra en vigor a partir de la fecha de compra. La fecha de` compra es la fecha indicada sobre la factura/tíquet de compra entregado durante la compra por el minorista. En caso de ausencia de éste, es posible ver el año de construcción sobre la etiqueta de dados tecnicos colocada por Reber sobre la base del motorreductor. El fabricante se compromete por reparar y por sustituir gratuitamente las partes que implican un defecto de fabricación durante el período de la garantía.Los defectos que no se habrán imputado claramente al material o a la fabricación, se examinarán ante el SAV autorizado, y facturados en función del resultado.La garantía no se aplica en caso de daños accidentales debidos al transporte, a una negligencia o a un tratamiento inadecuado, en caso de uso o instalación impropia, errónea o no conforma a las instrucciones prorrogadas en el prospecto y en caso de fenómenos independientes de los métodos de funcionamiento y utilización de la máquina. La garantía se cancela en caso de reparación o manipulación efectuada por terceros no autorizados.La intervención bajo garantía no da derecho a la sustitución del aparato o a la prolongación de la garantía. La garantía no preve la limpieza de la máquina o sus partes si necesario.

CONDIÇÕES DE GARANTIA
Todos os produtos Reber são cobertos pela a garantia europeia para os defeitos de fabrico. A validade é de 2 anos a partir da compra para o particular (1 ano para os profissionais). A garantia entra em vigor a partir da data da compra. A data da compra é a data indicada sobre a fatura/bilhete emitido no momento da compra pelo o revendedor. Em caso de ausência,

é possível ver o ano de construção sobre o rótulo de dados técnicos colocado por Reber na base do motoredutor. O fabricante compromete-se a reparar e substituir gratuitamente as peças que comportam um defeito de fabrico durante o período de garantia. Os defeitos que não terão sido atribuídos claramente ao material ou a fabricação, serão examinados pelo o SAV (Serviço Após Venda) autorizado e faturados em função do resultado. A garantia não se aplica em caso de estragos acidentais devidos ao transporte, uma negligência ou um tratamento inadaptado, no caso de uso ou instalação inoportuna, errada ou não conforma às instruções adiadas na nota e no caso de fenómenos independentes dos modos de funcionamento e da utilização da máquina. A garantia é anulada no caso de reparação ou manipulação efectuada por por terceiros não autorizados. A intervenção sob garantia não dá direito à substituição do aparelho ou a prolongação da garantia. A garantia não prevê a limpeza da máquina ou as suas partes se necessário.

RICHIESTA ASSISTENZA

DATI DEL CLIENTE

Cognome e Nome: _____

Indirizzo: (via/piazza) _____ n.: _____

CAP: _____ Comune: _____ (____)

Codice Fiscale: _____

N. telefonico: _____ e-mail: _____

DATI RELATIVI AL PRODOTTO

Codice prodotto: _____ Modello: _____

Anno di costruzione: _____ Data dell'acquisto: _____

Difetto segnalato: _____

_____

_____

GARANZIA PRODOTTI
Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale (1 anno nel caso di utilizzatori professionali). La data dell'acquisto è attestata dallo scontrino o fattura di acquisto; in mancanza di questi documenti è possibile fare riferimento all'anno di costruzione dell'apparecchio riportato sull'etichetta dati tecnici.
La garanzia copre i difetti per causa di fabbricazione, eventuali difetti non chiaramente attribuibili al costruttore, devono essere visionati da un nostro tecnico interno o da un centro di assistenza autorizzato che attestera' la validita' della garanzia. La garanzia non copre i danni causati da utilizzo ed installazione impropri o non conformi all'uso per il quale l'apparecchio è costruito, da trattamenti anche di pulizia errati, i danni causati da urti o cadute, i materiali di consumo. La garanzia decade qualora il prodotto sia stato riparato o manipolato da soggetti terzi non autorizzati. La garanzia non copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.

TUTELA DELLA PRIVACY
I dati personali contenuti nel presente documento saranno utilizzati da REBER per dare corso alla richiesta di riparazione del prodotto e per le esigenze relative al ritiro e alla riconsegna dell'apparecchio da riparare, in osservanza della legge 675/96 e successive modifiche. I dati personali acquisiti mediante la compilazione del presente modulo saranno custoditi da REBER SRL – VIA VALBRINA, 11 – 42045 LUZZARA(RE); la cancellazione deve essere richiesta in forma scritta a mezzo fax al n. 0522 976096 o e-mail all'indirizzo: info@reber-snc.it

Firma del cliente

_____

Smaltimento di apparecchiature da rottamare da parte di privati nell'Unione Europea
Questo simbolo che appare sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti domestici. Gli utenti devono provvedere allo smaltimento delle apparecchiature da rottamare portandole al luogo di raccolta indicato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature da rottamare in fase di smaltimento favoriscono la conservazione delle risorse naturali e garantiscono che tali apparecchiature vengano rottamate nel rispetto dell'ambiente e della tutela della salute. Per ulteriori informazioni sui punti di raccolta delle apparecchiature da rottamare, contattare il proprio comune di residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti locale o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Entsorgung van Elektrogeräten durch Benutzer in privaten Haushalten in der EU
Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Es obliegt daher lhrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Stelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektrogeräten aller Art abzugeben (z.B. ein Wertstoffhof). Die separate Sammlung und das Recyceln lhrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung tragt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt, die Keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Weitere Informationen darüber, wo Sie alte Elektrogeräte zum Recyceln abgeben Können, erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Wertstoffhöfen oder dart, wo Sie das Gerät erworben haben.

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même facon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Disposal of Waste Equipment by Users in Private Households in the European Union
This symbol on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste equipment for recycling, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Evacuación de los equipamientos gastados por los usuarios en los hogares privados en la Unión Europea. La presencia de este símbolo sobre el producto o sobre su embalaje indica que no pueden deshacerse de este producto de la misma forma que sus residuos corrientes. Al contrario, es usted responsable de la evacuación de sus equipamientos gastados y a tal efecto, debe entregarlos a un punto de recogida autorizado para el reciclaje de los equipamientos eléctricos y electrónicos gastados. La selección, la evacuación y el reciclaje separado de sus equipamientos gastados permiten preservar los recursos naturales y garantizar que estos equipamientos se reciclan en cumplimiento de la sanidad pública y del medio ambiente. Para más informaciónes sobre los lugares de recogida de los equipamientos gastados, debe contactar su ayuntamiento, su servicio de tratamiento de los residuos domésticos o el almacén donde ha comprado el producto.

O reciclagem dos equipamentos usados pelos os utilizadores privados na União europeia. A presença deste símbolo sobre o produto ou sobre a sua embalagem indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, você é responsável da evacuação do seu equipamento usado e para esse efeito, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A triagem, a evacuação e o reciclagem separados do seu equipamento usado permite preservar os recursos naturais e assegurar-se que estes equipamentos são reciclados no respeito da saúde pública e do ambiente. Para mais informações sobre os lugares de recolha dos equipamentos usados, contata a sua câmara municipal, ou o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Note

Note

Progetto realizzato con il contributo della:

42015 LUZZARA - RE - ITALY - VIA VALBRINA, 11 - TEL. +39 0522 976153 - FAX +39 0522 976096